SERIE GENERALE

Spediz. abb. post. - art. 1, comma 1
Legge 27-02-2004, n. 46 - Filiale di Roma

Anno 161° - Numero 154

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA **Roma - Venerdì, 19 giugno 2020** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA, 70 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - VIA SALARIA, 691 - 00138 ROMA - CENTRALINO 06-85081 - LIBRERIA DELLO STATO PIAZZA G. VERDI, 1 - 00198 ROMA

La **Gazzetta Ufficiale, Parte Prima,** *oltre alla* **Serie Generale***, pubblica cinque Serie speciali, ciascuna contraddistinta da autonoma numerazione:*

1ª Serie speciale: *Corte costituzionale (pubblicata il mercoledì)*
2ª Serie speciale: *Unione europea (pubblicata il lunedì e il giovedì)*
3ª Serie speciale: *Regioni (pubblicata il sabato)*
4ª Serie speciale: *Concorsi ed esami (pubblicata il martedì e il venerdì)*
5ª Serie speciale: *Contratti pubblici (pubblicata il lunedì, il mercoledì e il venerdì)*

La **Gazzetta Ufficiale, Parte Seconda,** "Foglio delle inserzioni", *è pubblicata il martedì, il giovedì e il sabato*

AVVISO ALLE AMMINISTRAZIONI

Al fine di ottimizzare la procedura di pubblicazione degli atti in *Gazzetta Ufficiale,* le Amministrazioni sono pregate di inviare, contemporaneamente e parallelamente alla trasmissione su carta, come da norma, anche copia telematica dei medesimi (in formato word) al seguente indirizzo di posta elettronica certificata: gazzettaufficiale@giustiziacert.it, curando che, nella nota cartacea di trasmissione, siano chiaramente riportati gli estremi dell'invio telematico (mittente, oggetto e data).

Nel caso non si disponga ancora di PEC, e fino all'adozione della stessa, sarà possibile trasmettere gli atti a: gazzettaufficiale@giustizia.it

SOMMARIO

LEGGI ED ALTRI ATTI NORMATIVI

LEGGE 19 giugno 2020, n. **59**.

Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 20 aprile 2020, n. 26, recante disposizioni urgenti in materia di consultazioni elettorali per l'anno 2020.

La Camera dei deputati ed il Senato della Repubblica hanno approvato;

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

PROMULGA

la seguente legge:

Art. 1.

1. Il decreto-legge 20 aprile 2020, n. 26, recante disposizioni urgenti in materia di consultazioni elettorali per l'anno 2020, è convertito in legge con le modificazioni riportate in allegato alla presente legge.

2. La presente legge entra in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale*.

La presente legge, munita del sigillo dello Stato, sarà inserita nella Raccolta ufficiale degli atti normativi della Repubblica italiana. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarla e di farla osservare come legge dello Stato.

Data a Roma, addì 19 giugno 2020

MATTARELLA

CONTE, *Presidente del Consiglio dei ministri*

Visto, *il Guardasigilli:* BONAFEDE

ALLEGATO

MODIFICAZIONI APPORTATE IN SEDE DI CONVERSIONE AL DECRETO-LEGGE 20 APRILE 2020, N. 26

All'articolo 1:

al comma 1:

alla lettera *b)*, la parola: «compresa» è sostituita dalle seguenti: «e nel lunedì successivo compresi»;

alla lettera *c)*, la parola: «inseriti» è sostituita dalla seguente: «inserite» e sono aggiunte, in fine, le seguenti parole: «. Le disposizioni della presente lettera non si applicano alle elezioni degli organi circoscrizionali nei comuni il cui consiglio rimane in carica fino alla scadenza naturale prevista nell'anno 2021»;

alla lettera *d)*, le parole: «nei sessanta giorni successivi» sono sostituite dalle seguenti: «tra il quindicesimo e il sessantesimo giorno successivo» e la parola: «compresa» è sostituita dalle seguenti: «e nel lunedì successivo compresi»;

dopo la lettera *d)* è aggiunta la seguente:

«d-*bis*) in deroga a quanto previsto dall'articolo 1, comma 79, lettera *b)*, della legge 7 aprile 2014, n. 56, limitatamente all'anno 2020, le elezioni dei presidenti delle province e dei consigli provinciali si svolgono entro novanta giorni dalle elezioni dei consigli comunali di cui alla lettera *b)* del presente comma; fino al rinnovo degli organi è prorogata la durata del mandato di quelli in carica»;

il comma 2 è soppresso.

Dopo l'articolo 1 sono inseriti i seguenti:

«Art. 1-*bis*. *(Modalità di svolgimento delle operazioni di votazione per le consultazioni elettorali e referendarie dell'anno 2020)*. — 1. Al fine di assicurare il necessario distanziamento sociale, le operazioni di votazione per le consultazioni elettorali e referendarie dell'anno 2020 si svolgono, in deroga a quanto previsto dall'articolo 1, comma 399, della legge 27 dicembre 2013, n. 147, nella giornata di domenica, dalle ore 7 alle ore 23, e nella giornata di lunedì, dalle ore 7 alle ore 15.

2. Per le consultazioni elettorali e referendarie dell'anno 2020, le disposizioni di cui all'articolo 4 della legge 22 febbraio 2000, n. 28, si applicano in modo da evitare posizioni di svantaggio rispetto all'accesso ai mezzi di informazione e per la comunicazione politica durante le campagne elettorali e referendaria, in relazione alla situazione epidemiologica derivante dalla diffusione del COVID-19.

3. Per le consultazioni elettorali di cui all'articolo 1 del presente decreto resta fermo il principio di concentrazione delle scadenze elettorali di cui all'articolo 7 del decreto-legge 6 luglio 2011, n. 98, convertito, con modificazioni, dalla legge 15 luglio 2011, n. 111, che si applica, altresì, al *referendum* confermativo del testo di legge costituzionale recante: "Modifiche agli articoli 56, 57 e 59 della Costituzione in materia di riduzione del numero dei parlamentari", pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 240 del 12 ottobre 2019. A tale fine si applicano le disposizioni previste per le elezioni politiche relativamente agli adempimenti comuni, compresi quelli concernenti la composizione, il funzionamento e i compensi degli uffici elettorali di sezione. Appena completate le operazioni di votazione e quelle di riscontro dei votanti per ogni consultazione, si procede, nell'ordine, allo scrutinio relativo alle elezioni politiche suppletive, a quello relativo al *referendum* confermativo e successivamente, senza interruzione, a quello relativo alle elezioni regionali. Lo scrutinio relativo alle elezioni amministrative è rinviato alle ore 9 del martedì, dando la precedenza alle elezioni comunali e poi a quelle circoscrizionali. Le spese derivanti dall'attuazione di adempimenti comuni sono proporzionalmente ripartite tra lo Stato e gli altri enti interessati in base al numero delle rispettive consultazioni.

4. Limitatamente alle elezioni comunali e circoscrizionali dell'anno 2020, il numero minimo di sottoscrizioni richiesto per la presentazione delle liste e delle candidature è ridotto a un terzo.

5. In considerazione della situazione epidemiologica derivante dalla diffusione del COVID-19 e tenuto conto dell'esigenza di assicurare il necessario distanziamento sociale per prevenire il contagio da COVID-19 nel corso del procedimento elettorale, nonché di garantire il pieno esercizio dei diritti civili e politici nello svolgimento delle elezioni delle regioni a statuto ordinario dell'anno 2020, il numero minimo di sottoscrizioni richiesto per la presentazione delle liste e delle candidature è ridotto a un terzo.

6. È fatta salva per ciascuna regione la possibilità di prevedere, per le elezioni regionali del 2020, disposizioni diverse da quelle di cui al comma 5, ai fini della prevenzione e della riduzione del rischio di contagio da COVID-19.

Art. 1-*ter*. *(Protocolli sanitari e di sicurezza per lo svolgimento delle consultazioni elettorali)*. — 1. Al fine di prevenire il rischio di contagio da COVID-19, le consultazioni elettorali e referendarie dell'anno 2020 si svolgono nel rispetto delle modalità operative e precauzionali di cui ai protocolli sanitari e di sicurezza adottati dal Governo».

LAVORI PREPARATORI

Camera dei deputati (atto n. 2471):

Presentato dal Presidente del Consiglio dei ministri Giuseppe Conte e dal Ministro dell'interno Luciana Lamorgese (Governo Conte-II) il 20 aprile 2020. Assegnato alla I Commissione (Affari costituzionali), in sede referente, il 21 aprile 2020, con pareri del Comitato per la legislazione e delle Commissioni V (Bilancio) e Questioni regionali. Esaminato dalla I Commissione (Affari costituzionali), in sede referente, il 28 aprile 2020; il 12, il 19, il 21, il 26 ed il 27 maggio 2020.

Esaminato in Aula il 28 maggio 2020; l'8, il 9, il 10, l'11 giugno 2020 ed approvato il 15 giugno 2020.

Senato della Repubblica (atto n. 1845):

Assegnato alla 1ª Commissione (Affari costituzionali), in sede referente, il 15 giugno 2020, con pareri delle Commissioni 5ª (Bilancio) e Questioni regionali.

Esaminato dalla 1ª Commissione (Affari costituzionali), in sede referente, il 16, il 17 ed il 18 giugno 2020.

Esaminato in Aula il 17 ed il 18 giugno 2020 ed approvato definitivamente il 19 giugno 2020.

AVVERTENZA:

Il decreto-legge 20 aprile 2020, n. 26, è stato pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* - Serie generale - n. 103 del 20 aprile 2020.

A norma dell'art. 15, comma 5, della legge 23 agosto 1988, n. 400 (Disciplina dell'attività di Governo e ordinamento della Presidenza del Consiglio dei ministri), le modifiche apportate dalla presente legge di conversione hanno efficacia dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione.

Il testo del decreto-legge coordinato con la legge di conversione è pubblicato in questa stessa *Gazzetta Ufficiale* alla pag. 37.

20G00085

ATTI DEGLI ORGANI COSTITUZIONALI

SENATO DELLA REPUBBLICA

Convocazione.

Il Senato della Repubblica è convocato in 232ª seduta pubblica venerdì 19 giugno 2020, alle ore 9,30 con il seguente

Ordine del giorno:

Votazione finale, ai sensi dell'articolo 108, comma 4, del Regolamento, del disegno di legge:

Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 20 aprile 2020, n. 26, recante disposizioni urgenti in materia di consultazioni elettorali per l'anno 2020. (1845)

20A03319

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

DECRETO 15 aprile 2020.

Concessione delle agevolazioni per il progetto ARS01 01000, a valere sull'avviso DD 1735 del 13 luglio 2017, per la presentazione di progetti di ricerca industriale e sviluppo sperimentale nelle 12 aree di specializzazione individuate dal PNR 2015-2020. (Decreto n. 512/2020).

IL DIRETTORE GENERALE
PER IL COORDINAMENTO E LA VALORIZZAZIONE
DELLA RICERCA E DEI SUOI RISULTATI

Visto il decreto-legge 9 gennaio 2020, n. 1, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 6 del 9 gennaio 2020, istitutivo del Ministero dell'università e della ricerca (MUR), così come convertito, con modificazioni, con la legge 5 marzo 2020, n. 12 ed, in particolare, l'art. 4, comma 1 dello stesso;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 98 dell'11 febbraio 2014, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 161 del 14 luglio 2014, recante il «Regolamento di organizzazione del Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca (MIUR)», nonché i più recenti decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 47 del 4 aprile 2019, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 133 dell'8 giugno 2019 e legge del 18 novembre 2019, n. 132, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 272 del 20 novembre 2019;

Visto il decreto ministeriale del 26 settembre 2014, n. 753, «Individuazione degli uffici di livello dirigenziale non generale dell'amministrazione centrale del MIUR», pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 91 del 20 aprile 2015, Supplemento ordinario n. 19, in particolare l'Allegato 3, punto 3, che stabilisce che l'ufficio VIII della direzione generale per il coordinamento, la promozione e la valorizzazione della ricerca è competente in materia di «Programmazione e promozione della ricerca in ambito internazionale e coordinamento della ricerca aerospaziale»;

Visto l'art. 11, comma 1 e 5 del decreto-legge del 16 maggio 1994, n. 299, convertito, con modificazioni, dalla legge 19 luglio 1994, n. 451;

Visto il Programma operativo nazionale «Ricerca e Innovazione» 2014-2020 (PON «R&I» 2014-2020) e il relativo piano finanziario approvati con decisione C (2015) 4972 del 14 luglio 2015, come modificata con la decisione C (2020) 1518 del 5 marzo 2020 che ha competenza sulle regioni in transizione e le regioni meno sviluppate;

Visto il decreto del MIUR del 1° febbraio 2019, n. 88, registrato dall'Ufficio centrale di bilancio in data 7 febbraio 2019, al n. 104, con il quale sono state assegnate al Capo Dipartimento preposto al centro di responsabilità amministrativa denominato «Dipartimento per la formazione superiore e per la ricerca» le risorse relative alla realizzazione dei programmi affidati al medesimo centro di responsabilità amministrativa;

Visti i decreti del Capo Dipartimento per la formazione superiore e per la ricerca, del 28 febbraio 2019, n. 350, e del 14 marzo 2019, n. 459, registrati dall'ufficio centrale di bilancio rispettivamente in data 6 marzo 2019, al n. 394, e in data 25 marzo 2019, al n. 599, con i quali è stata disposta la delega per l'esercizio dei poteri di spesa in termini di competenza, residui e cassa sui capitoli di bilancio riportati nell'Allegato C al suddetto decreto;

Visto il decreto ministeriale del 26 luglio 2016, n. 593, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 196 del 23 agosto 2016, recante «Disposizioni per la concessione delle agevolazioni finanziarie»;

Viste le linee guida al decreto ministeriale del 26 luglio 2016, n. 593, approvate con decreto direttoriale del 13 ottobre 2017, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 289 del 12 dicembre 2017, e aggiornate con decreto direttoriale del 17 ottobre 2018, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 278 del 29 novembre 2018;

Visto il decreto direttoriale del 13 luglio 2017, n. 1735/Ric., «Avviso per la presentazione di progetti di ricerca industriale e sviluppo sperimentale nelle 12 aree di specializzazione individuate dal PNR 2015-2020» di seguito («avviso»);

Visto l'art. 2 dell'avviso che disciplina le finalità dell'intervento;

Visto il regolamento (UE) n. 651/2014 della Commissione del 17 giugno 2014, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea L 187 del 26 giugno 2014 e successive modificazioni ed integrazioni, che dichiara alcune categorie di aiuti compatibili con il mercato interno, in applicazione degli articoli 107 e 108 del TFUE (Regolamento generale di esenzione per categoria) e in particolare l'art. 59 che stabilisce l'entrata in vigore del medesimo regolamento a partire dal giorno 1° luglio 2014;

Visto il decreto del Ministro dello sviluppo economico 31 maggio 2017, n. 115, «Regolamento recante la disciplina per il funzionamento del Registro nazionale degli aiuti di Stato, ai sensi dell'art. 52, comma 6 della legge 24 dicembre 2012, n. 234 e successive modificazioni ed integrazioni, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 175 del 28 luglio 2017, entrato in vigore il 12 agosto 2017, e, in particolare, gli articoli 9, 13 e 14 che prevedono, prima della concessione da parte del soggetto concedente aiuti di Stato, la registrazione dell'aiuto individuale e l'espletamento di verifiche tramite cui estrarre le informazioni relative agli aiuti precedentemente erogati al soggetto richiedente per accertare che nulla osti alla concessione degli aiuti;

Dato atto dell'adempimento agli obblighi di cui al citato decreto ministeriale 31 maggio 2017, n. 115;

Viste le domande presentate nel rispetto dei tempi e delle modalità previste nell'avviso, ed in particolare l'art. 4 che disciplina i criteri di partecipazione nella forma del partenariato pubblico-privato;

Tenuto conto che ai sensi dell'art. 7 dell'avviso il MIUR, verificata l'ammissibilità delle domande presentate da parte dei partenariati pubblico-privato, ha proceduto alla valutazione dei relativi progetti mediante modalità e criteri di cui al successivo art. 8 dell'avviso;

Visto il decreto direttoriale del 1°ottobre 2018, n. 2512 con il quale il MUR provvedeva ad approvare la graduatoria di merito a seguito delle valutazioni tecnico-scientifiche delle domande presentate nell'ambito dell'area di specializzazione «Agrifood» dell'avviso, come da tabella «Graduatoria delle domande dell'area di specializzazione "Agrifood"» Allegato 1 al predetto decreto direttoriale;

Vista la nota del 6 novembre 2018, protocollo n. 18235 con la quale il responsabile del procedimento, sulla base della graduatoria di merito, ha trasmesso ad Invitalia S.p.a. gli atti di esito della valutazione tecnico-scientifica per le valutazioni economico-finanziarie dei progetti;

Visto il decreto direttoriale dell'8 febbraio 2019, n. 190 con il quale il MUR provvedeva a sospendere la graduatoria di merito approvata con decreto direttoriale n. 2512 del 1° ottobre 2018 per le domande presentate nell'ambito dell'area di specializzazione «Agrifood»;

Visto il decreto direttoriale del 9 agosto 2019, n. 1619 di approvazione della graduatoria di merito nell'ambito dell'area di specializzazione «Agrifood» dell'avviso, come da tabella «Graduatoria delle domande dell'area di specializzazione "Agrifood"» Allegato 1 al predetto decreto direttoriale;

Acquisiti gli esiti istruttori della valutazione economico-finanziaria di Invitalia S.p.a. sul progetto dell'area di specializzazione «Agrifood» di cui alla domanda di agevolazione contrassegnata dal codice identificativo ARS01_01000 dal titolo «VERITAS - Viticoltura di precisione per produzioni sostenibili di qualità con caratteristiche funzionali» con nota del 30 marzo 2020, protocollo n. 4800;

Atteso che ai sensi dell'art. 13 del citato avviso sono state individuate le risorse disponibili fino a concorrenza dei Fondi PON «Ricerca e innovazione» 2014 e 2020 e FSC e della relativa dotazione;

Viste le note del 1° aprile 2020, protocollo n. 4965 e del 6 aprile 2020, protocollo n. 5323 con le quali sono state, rispettivamente, comunicate da questa amministrazione e accettate dal soggetto capofila le variazioni di costo al capitolato tecnico, ai sensi dell'art. 12, comma 4 del decreto ministeriale n. 593 del 2016;

Visto l'art. 13, comma 1 del decreto ministeriale n. 593 del 2016 che prevede che il capitolato tecnico e lo schema di disciplinare, o qualsiasi altro atto negoziale tra le parti previsto dall'avviso integrativo nella forma predisposta dal MUR, contenente le regole e le modalità per la corretta gestione delle attività contrattuali e le eventuali condizioni cui subordinare l'efficacia del provvedimento, costituiscono parte integrante del presente decreto di concessione delle agevolazioni spettanti;

Dato atto che gli obblighi di cui all'art. 11, comma 8 del decreto ministeriale n. 593 del 2016, sono stati assolti mediante l'avvenuta iscrizione del progetto approvato, e dei soggetti fruitori delle agevolazioni, nell'Anagrafe nazionale della ricerca;

Visto il decreto legislativo del 6 settembre 2011, n. 159, «Codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, nonché nuove disposizioni in materia di documentazione antimafia, a norma degli articoli 1 e 2 della legge 13 agosto 2010, n. 136» e successive modificazioni ed integrazioni e atteso che il perfezionamento della contrattualizzazione è subordinato all'espletamento di tutti gli adempimenti allo stesso collegati;

Visti i Codici unici di progetto (CUP), di cui all'art. 11 della legge 16 gennaio 2003, n. 3;

Visto il decreto direttoriale n. 1811 del 30 settembre 2019 di attribuzione al dott. Gianluigi Consoli del ruolo di responsabile del procedimento, a modifica di quanto previsto dall'art. 17, comma 1 del decreto direttoriale n. 1735 del 13 luglio 2017;

Vista la nota dell'8 aprile 2020, protocollo n. 5523 con la quale il responsabile del procedimento ha trasmesso gli atti amministrativi alla scrivente direzione per gli eventuali seguiti di competenza, avendo verificato la regolarità e la completezza dei suddetti atti;

Vista la nota del 4 dicembre 2019, protocollo n. 21578 con cui l'amministrazione ha consultato la Corte dei conti in ordine alla procedura di gestione delle variazioni di progetto relative a progetti di ricerca finanziati dal MUR;

Ritenuto che nulla osti all'adozione del provvedimento di concessione del finanziamento ai progetti sopra richiamati;

Decreta:

Art. 1.

1. Il progetto di ricerca industriale e non preponderante sviluppo sperimentale, area di specializzazione «Agrifood», di cui alla domanda di agevolazione contrassegnata dal codice identificativo ARS01_01000 dal titolo «VERITAS - Viticoltura di precisione per produzioni sostenibili di qualità con caratteristiche funzionali» è ammesso alle agevolazioni previste, secondo le normative citate nelle premesse, nella forma, misura, modalità e condizioni indicate nella «Scheda del progetto ammesso al finanziamento con dettaglio analitico dei costi ammessi e delle agevolazioni concesse per ciascun beneficiario», allegata al presente decreto direttoriale (Allegato 1), del quale costituisce parte integrante.

2. La decorrenza del progetto indicata in sede di presentazione della domanda di agevolazione, attraverso le date inserite nel sistema SIRIO, è fissata al 12 febbraio 2018 e ha una durata pari a trenta mesi.

3. Il soggetto capofila rappresentato dalla Università degli studi del Sannio di Benevento individuato dal partenariato ai sensi dell'art. 4, comma 8 dell'avviso, con sede a piazza Guerrazzi n. 1 - 82100 Benevento (BN), partita IVA 01114010620 ha sottoscritto il presente decreto di concessione (disciplinare di concessione delle agevolazioni - Allegato 2) con giuste procure speciali trasmesse dai soggetti proponenti e acquisite agli atti, in persona del prof. Gerardo Canfora nato a Nocera Inferiore (SA) il 3 agosto 1963, codice fiscale CNFGRD63M03F912T in qualità di legale rappresentante del soggetto capofila.

4. Il finanziamento sarà regolamentato con le modalità e i termini di cui al disciplinare di concessione delle agevolazioni (Allegato 2) parte integrante del presente decreto e dovrà svolgersi secondo le modalità e i termini previsti nel capitolato tecnico (Allegato 3).

5. La scheda del progetto ammesso al finanziamento con dettaglio analitico dei costi ammessi e delle agevolazioni concesse per ciascun beneficiario, Allegato 1 al presente decreto - elaborato sulla base dei dati presenti sul sistema informatico SIRIO - riporta il dettaglio dei costi, nonché delle relative ripartizioni tra attività di ricerca industriale e di non preponderante sviluppo sperimentale.

6. I Codici unici di progetto (CUP) e i Codici concessione RNA - COR, rilasciati dal Registro nazionale degli aiuti di Stato ai sensi del citato decreto ministeriale 31 maggio 2017, n. 115, riferiti ad ogni singolo soggetto beneficiario, sono riportati nell'Allegato 4 - Codici unici di progetto (CUP) e Codici concessione RNA - COR, che costituisce parte integrante del presente decreto.

Art. 2.

1. Fatta salva la necessità di coordinamento tra i diversi soggetti beneficiari previsti dal progetto, ognuno di essi, nello svolgimento delle attività di propria competenza e per l'effettuazione delle relative spese, opererà in piena autonomia e secondo le norme di legge e i regolamentari vigenti, assumendone la completa responsabilità; pertanto, il MUR resterà estraneo ad ogni rapporto comunque nascente con terzi in relazione allo svolgimento del progetto stesso, e sarà totalmente esente da responsabilità per eventuali danni riconducibili ad attività direttamente o indirettamente connesse col progetto.

2. I costi ammissibili a rendicontazione decorrono dalla data di avvio del progetto fissata al 12 febbraio 2018 e comunque non prima del novantesimo giorno successivo alla data di presentazione della relativa domanda a valere sull'avviso, come previsto dall'art. 13, comma 5 del decreto ministeriale n. 593 del 2016.

3. Nell'ambito del progetto, le attività realizzate a valere sulle risorse PON «Ricerca e innovazione» 2014-2020 devono essere concluse e rendicontate entro i termini di cui all'art. 1, comma 2 del presente decreto e comunque obbligatoriamente non oltre il 31 dicembre 2023.

4. I costi sostenuti, qualora sia accertato che non rispettino le disposizioni di legge e i regolamenti, non saranno considerati ammissibili e, quindi, non verranno riconosciuti.

5. Le variazioni di progetto che rientrano nelle fattispecie di cui all'art. 14 del decreto ministeriale n. 593/2016 saranno trattate secondo quanto previsto nella nota trasmessa alla Corte dei conti protocollo n. 21578 del 4 dicembre 2019.

Art. 3.

1. Le risorse necessarie per gli interventi del progetto di cui all'art. 1 del presente decreto direttoriale, sono determinate complessivamente in euro 2.021.619,52 (duemilioniventunomilaseicentodiciannove/52), nella forma di contributo nella spesa, a valere sulle disponibilità dei Fondi PON «Ricerca e Innovazione» 2014-2020 e FSC ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 dell'avviso.

2. Le erogazioni dei contributi sono subordinate all'effettiva disponibilità delle risorse a valere sui Fondi PON «Ricerca e Innovazione» 2014-2020 e FSC, in relazione alle quali, ove perente, si richiederà la riassegnazione, secondo lo stato di avanzamento lavori, avendo riguardo alle modalità di rendicontazione. Il MUR porrà in essere tutte le misure atte ad evitare il rischio di doppio finanziamento in coerenza con la normativa nazionale ed europea di riferimento.

3. Nella fase attuativa, il MUR può valutare la rimodulazione delle attività progettuali ai sensi dell'art. 14 del decreto ministeriale n. 593/2016 e relative linee guida e procedure operative; resta ferma la data entro la quale dovranno essere concluse e rendicontate le attività e i costi di progetto.

Art. 4.

1. Nei casi di concessione delle anticipazioni nella misura massima del cinquanta per cento dell'importo agevolato di cui all'art. 3, comma 1 del presente decreto direttoriale, ove richieste dal soggetto beneficiario, le stesse dovranno essere garantite nel rispetto di quanto previsto dall'art. 14, comma 2 dell'avviso.

2. Il soggetto beneficiario si impegnerà a fornire dettagliate rendicontazioni ai sensi dell'art. 16 del decreto ministeriale n. 593 del 2016, oltre alla relazione conclusiva del progetto, obbligandosi, altresì, alla restituzione di eventuali importi che risultassero non ammissibili in sede di verifica finale, nonché di economie di progetto.

3. Il MUR, laddove ne ravvisi la necessità, potrà procedere, nei confronti del soggetto beneficiario alla revoca delle agevolazioni, con contestuale recupero delle somme erogate anche attraverso il fermo amministrativo, a salvaguardia dell'eventuale compensazione con le somme maturate su altri progetti finanziati o ad altro titolo presso questa o altra pubblica amministrazione.

Art. 5.

1. Il presente decreto direttoriale di concessione delle agevolazioni, opportunamente registrato dai competenti organi di controllo e corredato degli allegati scheda del progetto ammesso al finanziamento con dettaglio analitico dei costi ammessi e delle agevolazioni concesse per ciascun beneficiario, capitolato tecnico, disciplinare di concessione delle agevolazioni e Codici unici di progetto e Codici concessione RNA - COR, contenente le regole e le modalità per la corretta gestione delle attività contrattuali e le eventuali condizioni cui subordinare l'efficacia del provvedimento, che ne costituiscono parte integrante, è trasmesso al soggetto capofila del partenariato pubblico-privato per la successiva formale accettazione, ai sensi dell'art. 13 del decreto ministeriale n. 593 del 2016.

2. Il perfezionamento delle procedure contrattuali è subordinato per il soggetto beneficiario Isagro S.p.a. al rilascio di idonea garanzia fideiussoria o assicurativa ai sensi dell'art. 10, comma 1 del decreto ministeriale n. 593/2016, come da Allegato 1 al presente decreto.

3. L'avvio delle attività di rendicontazione resta subordinata alla conclusione delle procedure di accettazione conseguenti all'adozione del presente decreto.

4. Per tutto quanto non previsto dal presente decreto e dall'allegato disciplinare, si fa rinvio alle disposizioni di legge e regolamentari, nazionali e dell'Unione europea citati in premessa.

L'entrata in vigore del presente decreto è subordinata all'approvazione dei competenti organi di controllo, ai sensi delle vigenti disposizioni, e agli obblighi di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 15 aprile 2020

Il direttore generale: DI FELICE

Registrato alla Corte dei conti il 12 maggio 2020
Ufficio di controllo sugli atti del Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca, del Ministero dei beni e delle attività culturali, del Ministero della salute e del Ministero del lavoro e delle politiche sociali, reg. n. 1280

AVVERTENZA:

Gli allegati dei decreti relativi all'avviso in oggetto, non soggetti alla tutela della riservatezza dei dati personali, sono stati resi noti all'interno del seguente link:

sito MIUR https://www.miur.gov.it/web/guest/normativa

20A03155

DECRETO 7 maggio 2020.

Concessione delle agevolazioni per il progetto ARS01 00254 a valere sull'avviso DD n. 1735 del 13 luglio 2017, per la presentazione di progetti di ricerca industriale e sviluppo sperimentale nelle 12 aree di specializzazione individuate dal PNR 2015-2020. (Decreto n. 580/2020).

IL DIRETTORE GENERALE
PER IL COORDINAMENTO E LA VALORIZZAZIONE DELLA RICERCA E DEI SUOI RISULTATI

Visto il decreto-legge 9 gennaio 2020, n. 1, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 6 del 9 gennaio 2020, istitutivo del Ministero dell'università e della ricerca (MUR), così come convertito, con modificazioni, con la legge 5 marzo 2020, n. 12 ed, in particolare, l'art. 4, comma 1 dello stesso;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 98 dell'11 febbraio 2014, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 161 del 14 luglio 2014, recante il «Regolamento di organizzazione del Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca (MIUR)», nonché i più recenti decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 47 del 4 aprile 2019, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 133 dell'8 giugno 2019 e legge del 18 novembre 2019, n. 132, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 272 del 20 novembre 2019;

Visto il decreto ministeriale del 26 settembre 2014, n. 753, «Individuazione degli uffici di livello dirigenziale non generale dell'amministrazione centrale del MIUR» pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 91 del 20 aprile 2015, Supplemento ordinario n. 19, in particolare l'Allegato 3, punto 3, che stabilisce che l'ufficio VIII della direzione generale per il coordinamento, la promozione e la valorizzazione della ricerca è competente in materia di «Programmazione e promozione della ricerca in ambito internazionale e coordinamento della ricerca aerospaziale»;

Visto l'art. 11, comma 1 e 5 del decreto-legge del 16 maggio 1994, n. 299, convertito, con modificazioni, dalla legge 19 luglio 1994, n. 451;

Visto il Programma operativo nazionale «Ricerca e innovazione» 2014-2020 (PON «R&I» 2014-2020) e il relativo piano finanziario approvati con decisione C (2015) 4972 del 14 luglio 2015, come modificata con la decisione C (2020) 1518 del 5 marzo 2020 che ha competenza sulle regioni in transizione e le regioni meno sviluppate;

Visto il decreto del MIUR del 1° febbraio 2019, n. 88, registrato dall'Ufficio centrale di bilancio in data 7 febbraio 2019, al n. 104, con il quale sono state assegnate al Capo Dipartimento preposto al centro di responsabilità amministrativa denominato «Dipartimento per la formazione superiore e per la ricerca» le risorse relative alla realizzazione dei programmi affidati al medesimo centro di responsabilità amministrativa;

Visti i decreti del Capo Dipartimento per la formazione superiore e per la ricerca, del 28 febbraio 2019, n. 350, e del 14 marzo 2019, n. 459, registrati dall'Ufficio centrale di bilancio rispettivamente in data 6 marzo 2019, al n. 394, e in data 25 marzo 2019, al n. 599, con i quali è stata disposta la delega per l'esercizio dei poteri di spesa in termini di competenza, residui e cassa sui capitoli di bilancio riportati nell'Allegato C al suddetto decreto;

Visto il decreto ministeriale del 26 luglio 2016, n. 593, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 196 del 23 agosto 2016, recante «Disposizioni per la concessione delle agevolazioni finanziarie»;

Viste le linee guida al decreto ministeriale del 26 luglio 2016, n. 593, approvate con decreto direttoriale del 13 ottobre 2017, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 289 del 12 dicembre 2017, e aggiornate con decreto direttoriale del 17 ottobre 2018, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 278 del 29 novembre 2018;

Visto il decreto direttoriale del 13 luglio 2017, n. 1735/Ric., «Avviso per la presentazione di progetti di ricerca industriale e sviluppo sperimentale nelle 12 aree di specializzazione individuate dal PNR 2015-2020» di seguito («avviso»);

Visto l'art. 2 dell'avviso che disciplina le finalità dell'intervento;

Visto il regolamento (UE) n. 651/2014 della Commissione del 17 giugno 2014, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea L 187 del 26 giugno 2014 e successive modificazioni ed integrazioni, che dichiara alcune categorie di aiuti compatibili con il mercato interno, in applicazione degli articoli 107 e 108 del TFUE (Regolamento generale di esenzione per categoria) e in particolare l'art. 59 che stabilisce l'entrata in vigore del medesimo regolamento a partire dal giorno 1° luglio 2014;

Visto il decreto del Ministro dello sviluppo economico 31 maggio 2017, n. 115, «Regolamento recante la disciplina per il funzionamento del Registro nazionale degli aiuti di Stato, ai sensi dell'art. 52, comma 6 della legge

24 dicembre 2012, n. 234 e successive modificazioni ed integrazioni», pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 175 del 28 luglio 2017, entrato in vigore il 12 agosto 2017, e, in particolare, gli articoli 9, 13 e 14 che prevedono, prima della concessione da parte del soggetto concedente aiuti di Stato, la registrazione dell'aiuto individuale e l'espletamento di verifiche tramite cui estrarre le informazioni relative agli aiuti precedentemente erogati al soggetto richiedente per accertare che nulla osti alla concessione degli aiuti;

Dato atto dell'adempimento agli obblighi di cui al citato decreto ministeriale 31 maggio 2017, n. 115;

Viste le domande presentate nel rispetto dei tempi e delle modalità previste nell'avviso, ed in particolare l'art. 4 che disciplina i criteri di partecipazione nella forma del partenariato pubblico-privato;

Vista l'integrazione al capitolato tecnico relativamente alla sezione 8, effetto incentivazione del soggetto beneficiario Adron Technology S.r.l., presentata tramite la piattaforma SIRI in data 11 aprile 2018;

Tenuto conto che ai sensi dell'art. 7 dell'avviso il MIUR, verificata l'ammissibilità delle domande presentate da parte dei partenariati pubblico-privato, ha proceduto alla valutazione dei relativi progetti mediante modalità e criteri di cui al successivo art. 8 dell'avviso;

Visto il decreto direttoriale del 1° ottobre 2018, n. 2512, con il quale il MIUR provvedeva ad approvare la graduatoria di merito a seguito delle valutazioni tecnico-scientifiche delle domande presentate nell'ambito dell'area di specializzazione «Agrifood» dell'avviso, come da tabella «Graduatoria delle domande dell'area di specializzazione "Agrifood"» Allegato 1 al predetto decreto direttoriale;

Vista la nota del 6 novembre 2018, protocollo n. 18207 con la quale il responsabile del procedimento, sulla base della graduatoria di merito, ha trasmesso ad Invitalia S.p.a. gli atti di esito della valutazione tecnico-scientifica per le valutazioni economico-finanziarie dei progetti;

Visto il decreto direttoriale dell'8 febbraio 2019, n. 190, con il quale il MIUR provvedeva a sospendere la graduatoria di merito approvata con decreto direttorale n. 2512 del 1° ottobre 2018 per le domande presentate nell'ambito dell'area di specializzazione «Agrifood»;

Visto il decreto direttoriale del 9 agosto 2019, n. 1619 di approvazione della graduatoria di merito nell'ambito dell'area di specializzazione «Agrifood» dell'avviso, come da tabella «Graduatoria delle domande dell'area di specializzazione "Agrifood"» Allegato 1 al predetto decreto direttoriale;

Acquisiti gli esiti istruttori della valutazione economico-finanziaria di Invitalia S.p.a. sul progetto dell'area di specializzazione «Agrifood» di cui alla domanda di agevolazione contrassegnata dal codice identificativo ARS01_00254 dal titolo AGREED - Agriculture, Green & Digital con nota del 27 febbraio 2020, protocollo n. 2954;

Vista la nota acquisita al protocollo MUR n. 3981 del 16 marzo 2020, con cui il soggetto capofila ha comunicato la variazione del legale rappresentante;

Vista la nota protocollo n. 4137 del 18 marzo 2020, con la quale il responsabile del procedimento ha chiesto ad Invitalia S.p.a. di effettuare le attività di supplemento istruttorio della variazione del legale rappresentante capofila del progetto;

Visto l'esito positivo del supplemento istruttorio a cura di Invitalia S.p.a., acquisito dal MUR con nota del 16 aprile 2020, protocollo n. 5904 riguardo la variazione del legale rappresentante capofila del progetto;

Atteso che ai sensi dell'art. 13 del citato avviso sono state individuate le risorse disponibili fino a concorrenza dei Fondi PON «Ricerca e innovazione» 2014 e 2020 e FSC e della relativa dotazione;

Viste le note del 22 aprile 2020, protocollo n. 6394 e del 27 aprile 2020, protocollo n. 6592 con le quali sono state, rispettivamente, comunicate da questa amministrazione e accettate dal soggetto capofila le variazioni di costo al capitolato tecnico, ai sensi dell'art. 12, comma 4 del decreto ministeriale n. 593 del 2016;

Visto l'art. 13, comma 1 del decreto ministeriale n. 593 del 2016 che prevede che il capitolato tecnico e lo schema di disciplinare, o qualsiasi altro atto negoziale tra le parti previsto dall'avviso integrativo nella forma predisposta dal MIUR, contenente le regole e le modalità per la corretta gestione delle attività contrattuali e le eventuali condizioni cui subordinare l'efficacia del provvedimento, costituiscono parte integrante del presente decreto di concessione delle agevolazioni spettanti;

Dato atto che gli obblighi di cui all'art. 11, comma 8 del decreto ministeriale n. 593 del 2016, sono stati assolti mediante l'avvenuta iscrizione del progetto approvato, e dei soggetti fruitori delle agevolazioni, nell'Anagrafe nazionale della ricerca;

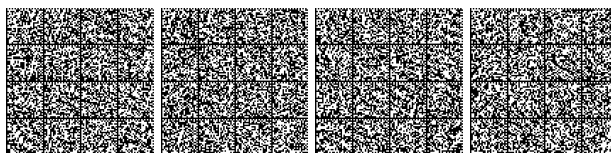
Visto il decreto legislativo del 6 settembre 2011, n. 159, «Codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, nonché nuove disposizioni in materia di documentazione antimafia, a norma degli articoli 1 e 2 della legge 13 agosto 2010, n. 136» e successive modificazioni ed integrazioni e atteso che il perfezionamento della contrattualizzazione è subordinato all'espletamento di tutti gli adempimenti allo stesso collegati;

Visti i Codici unici di progetto (CUP), di cui all'art. 11 della legge 16 gennaio 2003, n. 3;

Visto il decreto direttoriale n. 1811 del 30 settembre 2019 di attribuzione al dott. Gianluigi Consoli del ruolo di responsabile del procedimento, a modifica di quanto previsto dall'art. 17, comma 1 del decreto direttoriale n. 1735 del 13 luglio 2017;

Vista la nota del 28 aprile del 2020, protocollo MUR n. 6663 con la quale il responsabile del procedimento ha trasmesso gli atti amministrativi alla scrivente direzione per gli eventuali seguiti di competenza, avendo verificato la regolarità e la completezza dei suddetti atti;

Vista la nota del 4 dicembre 2019, protocollo n. 21578 con cui l'amministrazione ha consultato la Corte dei conti in ordine alla procedura di gestione delle variazioni di progetto relative a progetti di ricerca finanziati dal MIUR;

Ritenuto che nulla osti all'adozione del provvedimento di concessione del finanziamento ai progetti sopra richiamati;

Decreta:

Art. 1.

1. Il progetto di ricerca industriale e non preponderante sviluppo sperimentale, area di specializzazione «Agrifood», di cui alla domanda di agevolazione contrassegnata dal codice identificativo ARS01_00254 dal titolo AGREED - Agriculture, Green & Digital è ammesso alle agevolazioni previste, secondo le normative citate nelle premesse, nella forma, misura, modalità e condizioni indicate nella «Scheda del progetto ammesso al finanziamento con dettaglio analitico dei costi ammessi e delle agevolazioni concesse per ciascun beneficiario», allegata al presente decreto direttoriale (Allegato 1), del quale costituisce parte integrante.

2. La decorrenza del progetto indicata in sede di presentazione della domanda di agevolazione, attraverso le date inserite nel sistema SIRIO, è fissata al 1° aprile 2018 e ha una durata pari a trenta mesi.

3. Il soggetto capofila rappresentato dalla società Corvallis S.p.a., individuato dal partenariato ai sensi dell'art. 4, comma 8 dell'avviso, con sede a Padova (PD) in via G. Savelli n. 56 - 35129, partita IVA 02070900283, ha sottoscritto il presente decreto di concessione (disciplinare di concessione delle agevolazioni - Allegato 2) con giuste procure speciali trasmesse dai soggetti proponenti e acquisite agli atti, in persona del dott. Enrico Del Sole nato a Taranto (TA) il 31 agosto 1953, codice fiscale DLSNRC53M31L049X, in qualità di legale rappresentante del soggetto capofila.

4. Il finanziamento sarà regolamentato con le modalità e i termini di cui al disciplinare di concessione delle agevolazioni (Allegato 2) parte integrante del presente decreto e dovrà svolgersi secondo le modalità e i termini previsti nel capitolato tecnico (Allegato 3).

5. La scheda del progetto ammesso al finanziamento con dettaglio analitico dei costi ammessi e delle agevolazioni concesse per ciascun beneficiario, Allegato 1 al presente decreto - elaborato sulla base dei dati presenti sul sistema informatico SIRIO - riporta il dettaglio dei costi, nonché delle relative ripartizioni tra attività di ricerca industriale e di non preponderante sviluppo sperimentale.

6. I Codici unici di progetto (CUP) e i Codici concessione RNA - COR, rilasciati dal Registro nazionale degli aiuti di Stato ai sensi del citato decreto ministeriale 31 maggio 2017, n. 115, riferiti ad ogni singolo soggetto beneficiario, sono riportati nell'Allegato 4 - Codici unici di progetto (CUP) e Codici concessione RNA - COR, che costituisce parte integrante del presente decreto.

Art. 2.

1. Fatta salva la necessità di coordinamento tra i diversi soggetti beneficiari previsti dal progetto, ognuno di essi, nello svolgimento delle attività di propria competenza e per l'effettuazione delle relative spese, opererà in piena autonomia e secondo le norme di legge e i regolamentari vigenti, assumendone la completa responsabilità; pertanto, il MUR resterà estraneo ad ogni rapporto comunque nascente con terzi in relazione allo svolgimento del progetto stesso, e sarà totalmente esente da responsabilità per eventuali danni riconducibili ad attività direttamente o indirettamente connesse col progetto.

2. I costi ammissibili a rendicontazione decorrono dalla data di avvio del progetto fissata al 1° aprile 2018 e comunque non prima del novantesimo giorno successivo alla data di presentazione della relativa domanda a valere sull'avviso, come previsto dall'art. 13, comma 5 del decreto ministeriale n. 593 del 2016.

3. Nell'ambito del progetto, le attività realizzate a valere sulle risorse PON «Ricerca e Innovazione» 2014-2020 devono essere concluse e rendicontate entro i termini di cui all'art. 1, comma 2 del presente decreto e comunque obbligatoriamente non oltre il 31 dicembre 2023.

4. I costi sostenuti, qualora sia accertato che non rispettino le disposizioni di legge e i regolamenti, non saranno considerati ammissibili e, quindi, non verranno riconosciuti.

5. Le variazioni di progetto che rientrano nelle fattispecie di cui all'art. 14 del decreto ministeriale n. 593/2016 saranno trattate secondo quanto previsto nella nota trasmessa alla Corte dei conti, protocollo n. 21578 del 4 dicembre 2019.

Art. 3.

1. Le risorse necessarie per gli interventi del progetto di cui all'art. 1 del presente decreto direttoriale, sono determinate complessivamente in euro 3.844.238,33 (tremilioniottocentoquarantaquattromiladuecentotrentotto/33), nella forma di contributo nella spesa, a valere sulle disponibilità dei Fondi PON «Ricerca e Innovazione» 2014-2020 e FSC ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 dell'avviso.

2. Le erogazioni dei contributi sono subordinate all'effettiva disponibilità delle risorse a valere sui Fondi PON «Ricerca e Innovazione» 2014-2020 e FSC, in relazione alle quali, ove perente, si richiederà la riassegnazione, secondo lo stato di avanzamento lavori, avendo riguardo alle modalità di rendicontazione. Il MIUR porrà in essere tutte le misure atte ad evitare il rischio di doppio finanziamento in coerenza con la normativa nazionale ed europea di riferimento.

3. Nella fase attuativa, il MIUR può valutare la rimodulazione delle attività progettuali ai sensi dell'art. 14 del decreto ministeriale n. 593/2016 e relative linee guida e procedure operative; resta ferma la data entro la quale dovranno essere concluse e rendicontate le attività e i costi di progetto.

Art. 4.

1. Nei casi di concessione delle anticipazioni nella misura massima del cinquanta per cento dell'importo agevolato di cui all'art. 3, comma 1 del presente decreto direttoriale, ove richieste dal soggetto beneficiario, le stesse dovranno essere garantite nel rispetto di quanto previsto dall'art. 14, comma 2 dell'avviso.

2. Il soggetto beneficiario si impegnerà a fornire dettagliate rendicontazioni ai sensi dell'art. 16 del decreto ministeriale n. 593 del 2016, oltre alla relazione conclusiva del progetto, obbligandosi, altresì, alla restituzione di eventuali importi che risultassero non ammissibili in sede di verifica finale, nonché di economie di progetto.

3. Il MIUR, laddove ne ravvisi la necessità, potrà procedere, nei confronti del soggetto beneficiario alla revoca delle agevolazioni, con contestuale recupero delle somme erogate anche attraverso il fermo amministrativo, a salvaguardia dell'eventuale compensazione con le somme maturate su altri progetti finanziati o ad altro titolo presso questa o altra pubblica amministrazione.

Art. 5.

1. Il presente decreto direttoriale di concessione delle agevolazioni, opportunamente registrato dai competenti organi di controllo e corredato degli allegati scheda del progetto ammesso al finanziamento con dettaglio analitico dei costi ammessi e delle agevolazioni concesse per ciascun beneficiario, capitolato tecnico, disciplinare di concessione delle agevolazioni e Codici unici di progetto e Codici concessione RNA - COR, contenente le regole e le modalità per la corretta gestione delle attività contrattuali e le eventuali condizioni cui subordinare l'efficacia del provvedimento, che ne costituiscono parte integrante, è trasmesso al soggetto capofila del partenariato pubblico privato per la successiva formale accettazione, ai sensi dell'art. 13 del decreto ministeriale n. 593 del 2016.

2. Il perfezionamento delle procedure contrattuali è subordinato per i soggetti beneficiari UKE - Università Kore di Enna e Adron Technology S.r.l. al rilascio di idonea garanzia fideiussoria o assicurativa ai sensi dell'art. 10, comma 1 del decreto ministeriale n. 593/2016, come da Allegato 1 al presente decreto.

3. L'avvio delle attività di rendicontazione resta subordinata alla conclusione delle procedure di accettazione conseguenti all'adozione del presente decreto.

4. Per tutto quanto non previsto dal presente decreto e dall'allegato disciplinare, si fa rinvio alle disposizioni di legge e regolamentari, nazionali e dell'Unione europea citati in premessa.

L'entrata in vigore del presente decreto è subordinata all'approvazione dei competenti organi di controllo, ai sensi delle vigenti disposizioni, e agli obblighi di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 7 maggio 2020

Il direttore generale: DI FELICE

Registrato alla Corte dei conti il 21 maggio 2020
Ufficio di controllo sugli atti del Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca, del Ministero dei beni e delle attività culturali, del Ministero della salute, del Ministero del lavoro e delle politiche sociali, n. 1343

AVVERTENZA:

Gli allegati dei decreti relativi all'avviso in oggetto, non soggetti alla tutela della riservatezza dei dati personali, sono stati resi noti all'interno del seguente link:

sito MIUR https://www.miur.gov.it/web/guest/normativa

20A03065

DECRETO 13 maggio 2020.

Concessione delle agevolazioni per il progetto ARS01 00532 a valere sull'avviso DD 1735 del 13 luglio 2017, per la presentazione di progetti di ricerca industriale e sviluppo sperimentale nelle 12 aree di specializzazione individuate dal PNR 2015-2020. (Decreto n. 657/2020).

IL DIRETTORE GENERALE
PER IL COORDINAMENTO E LA VALORIZZAZIONE
DELLA RICERCA E DEI SUOI RISULTATI

Visto decreto-legge 9 gennaio 2020, n. 1, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 6 del 9 gennaio 2020, istitutivo del Ministero dell'università e della ricerca (MUR), così come convertito, con modificazioni, con la legge 5 marzo 2020, n. 12 e, in particolare, l'art. 4, comma 1 dello stesso;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 98 dell'11 febbraio 2014 (*Gazzetta Ufficiale* n. 161 del 14 luglio 2014) recante il regolamento di organizzazione del MIUR, nonché i più recenti decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 47 del 4 aprile 2019 (*Gazzetta Ufficiale* n. 133 dell'8 giugno 2019) e legge del 18 novembre 2019, n. 132 (*Gazzetta Ufficiale* n. 272 del 20 novembre 2019);

Visto il decreto ministeriale del 26 settembre 2014, n. 753, «Individuazione degli uffici di livello dirigenziale non generale dell'amministrazione centrale del MIUR» pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 91 del 20 aprile 2015 - Supplemento ordinario n. 19 - in particolare l'allegato 3, punto 3, che stabilisce che l'Ufficio VIII della Direzione generale per il coordinamento, la promozione e la valorizzazione della ricerca è competente in materia di «Programmazione e promozione della ricerca in ambito internazionale e coordinamento della ricerca aerospaziale»;

Visto l'art. 11, comma 1 e 5, del decreto-legge del 16 maggio 1994, n. 299, convertito con modificazioni dalla legge 19 luglio 1994, n. 451;

Visto il Programma operativo nazionale «Ricerca e innovazione» 2014-2020 (PON «R&I» 2014-2020) e il relativo piano finanziario approvati con decisione C (2015) 4972 del 14 luglio 2015, come modificata con la decisione C (2020) 1518 del 5 marzo 2020 che ha competenza sulle regioni in transizione e le regioni meno sviluppate;

Visto il decreto del Ministro per l'istruzione, l'università e per la ricerca del 1° febbraio 2019, n. 88, registrato dall'Ufficio centrale di bilancio in data 7 febbraio 2019, al n. 104, con il quale sono state assegnate al Capo Dipartimento preposto al centro di responsabilità amministrativa denominato «Dipartimento per la formazione superiore e per la ricerca» le risorse relative alla realizzazione dei programmi affidati al medesimo centro di responsabilità amministrativa;

Visti i decreti del Capo Dipartimento per la formazione superiore e per la ricerca, del 28 febbraio 2019, n. 350, e del 14 marzo 2019, n. 459, registrati dall'Ufficio centrale di bilancio rispettivamente in data 6 marzo 2019, al n. 394, e in data 25 marzo 2019, al n. 599, con i quali è stata disposta la delega per l'esercizio dei poteri di spesa in termini di competenza, residui e cassa sui capitoli di bilancio riportati nell'allegato «C» al suddetto decreto;

Visto il decreto ministeriale del 26 luglio 2016, n. 593, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 196 del 23 agosto 2016 recante «Disposizioni per la concessione delle agevolazioni finanziarie»;

Viste le linee guida al decreto ministeriale del 26 luglio 2016, n. 593, approvate con decreto direttoriale del 13 ottobre 2017, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 289 del 12 dicembre 2017, e aggiornate con decreto direttoriale del 17 ottobre 2018, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 278 del 29 novembre 2018;

Visto il decreto direttoriale del 13 luglio 2017, n. 1735/Ric. «Avviso per la presentazione di progetti di ricerca industriale e sviluppo sperimentale nelle 12 aree di specializzazione individuate dal PNR 2015 - 2020» di seguito («Avviso»);

Visto l'art. 2 dell'avviso che disciplina le finalità dell'intervento;

Visto il regolamento (UE) n. 651/2014 della Commissione del 17 giugno 2014, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea L 187 del 26 giugno 2014 e successive modificazioni ed integrazioni, che dichiara alcune categorie di aiuti compatibili con il mercato interno, in applicazione degli articoli 107 e 108 del Trattato sul funzionamento dell'Unione europea (Regolamento generale di esenzione per categoria) e in particolare l'art. 59 che stabilisce l'entrata in vigore del medesimo regolamento a partire dal giorno 1° luglio 2014;

Visto il decreto del Ministro dello sviluppo economico 31 maggio 2017, n. 115 «Regolamento recante la disciplina per il funzionamento del registro nazionale degli aiuti di Stato, ai sensi dell'art. 52, comma 6, della legge 24 dicembre 2012, n. 234 e successive modifiche ed integrazioni» (*Gazzetta Ufficiale* - Serie generale - n. 175 del 28 luglio 2017), entrato in vigore il 12 agosto 2017, e, in particolare, gli articoli 9, 13 e 14 che prevedono, prima della concessione da parte del soggetto concedente aiuti di Stato, la registrazione dell'aiuto individuale e l'espletamento di verifiche tramite cui estrarre le informazioni relative agli aiuti precedentemente erogati al soggetto richiedente per accertare che nulla osti alla concessione degli aiuti;

Dato atto dell'adempimento agli obblighi di cui al citato decreto ministeriale 31 maggio 2017, n. 115;

Viste le domande presentate nel rispetto dei tempi e delle modalità previste nell'avviso, ed in particolare l'art. 4 che disciplina i criteri di partecipazione nella forma del partenariato pubblico-privato;

Tenuto conto che ai sensi dell'art. 7 dell'avviso il MUR, verificata l'ammissibilità delle domande presentate da parte dei partenariati pubblico-privato, ha proceduto alla valutazione dei relativi progetti mediante modalità e criteri di cui al successivo art. 8 dell'avviso;

Visto il decreto direttoriale del 1°giugno 2018, prot. n. 1383 come integrato e modificato dal decreto direttoriale dell'8 febbraio 2019 prot. n. 192, di approvazione della graduatoria di merito a seguito delle valutazioni tecnico scientifiche delle domande presentate nell'ambito dell'area di specializzazione «Energia» dell'avviso, come da tabella «Graduatoria delle domande dell'area di specializzazione Energia» allegato 1 al predetto decreto direttoriale;

Vista la nota dell'11 giugno 2018 prot. n. 10190 con la quale il responsabile del procedimento, sulla base della graduatoria di merito, ha trasmesso ad Invitalia S.p.a. gli atti di esito della valutazione tecnico-scientifica per le valutazioni economico - finanziarie dei progetti;

Acquisiti gli esiti istruttori della valutazione economico-finanziaria di Invitalia S.p.a. sul progetto dell'area di specializzazione «Energia» di cui alla domanda di agevolazione contrassegnata dal codice identificativo ARS01_00532 dal titolo «SOLARGRID (Sistemi sOlari termodinamici e fotovoLtaici con Accumulo peR coGeneRazIone e flessibilità Di rete)» con nota del 2 agosto 2018 prot. n. 12982;

Vista la nota del 16 ottobre 2019 prot. n. 18654, con la quale il responsabile del procedimento, chiedeva ad Invitalia S.p.a. di effettuare l'attività di supplemento istruttorio per la valutazione economico - finanziaria del progetto «SOLARGRID (Sistemi sOlari termodinamici e fotovoLtaici con Accumulo peR coGeneRazIone e flessibilità Di rete)»;

Acquisiti gli esiti istruttori della attività di supplemento istruttorio di Invitalia S.p.a. trasmessi con nota del 17 dicembre 2019 prot. n. 22293;

Atteso che ai sensi dell'art. 13 del citato avviso sono state individuate le risorse disponibili fino a concorrenza dei fondi PON «Ricerca e innovazione 2014 e 2020» e FSC e della relativa dotazione;

Visto l'art. 13, comma 1, del decreto ministeriale n. 593 del 2016 che prevede che il capitolato tecnico e lo schema di disciplinare, o qualsiasi altro atto negoziale tra le parti previsto dall'avviso integrativo nella forma predisposta dal MUR, contenente le regole e le modalità per la corretta gestione delle attività contrattuali e le eventuali condizioni cui subordinare l'efficacia del provvedimento, costituiscono parte integrante del presente decreto di concessione delle agevolazioni spettanti;

Dato atto che gli obblighi di cui all'art. 11, comma 8, del decreto ministeriale n. 593 del 2016, sono stati assolti mediante l'avvenuta iscrizione del progetto approvato, e dei soggetti fruitori delle agevolazioni, nell'Anagrafe nazionale della ricerca;

Visto il decreto legislativo del 6 settembre 2011, n. 159, «Codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, nonché nuove disposizioni in materia di documentazione antimafia, a norma degli articoli 1 e 2 della legge 13 agosto 2010, n. 136» e successive modificazioni ed integrazioni e atteso che il perfezionamento della contrattualizzazione è subordinato all'espletamento di tutti gli adempimenti allo stesso collegati;

Visti i Codici unici di progetto (CUP), di cui all'art. 11 della legge 16 gennaio 2003, n. 3;

Visto il decreto direttoriale n. 1811 del 30 settembre 2019 di attribuzione al dott. Gianluigi Consoli del ruolo di responsabile del procedimento, a modifica di quanto previsto dall'art. 17, comma 1, del decreto direttoriale n. 1735 del 13 luglio 2017;

Vista la nota dell'8 maggio 2020 prot. n. 7373 con la quale il responsabile del procedimento ha trasmesso gli atti valutativi alla scrivente Direzione per gli eventuali seguiti di competenza, avendo verificato la regolarità e la completezza dei suddetti atti;

Vista la nota del 4 dicembre 2019 prot. n. 21578 con cui l'amministrazione ha consultato la Corte dei conti in ordine alla procedura di gestione delle variazioni di progetto relative a progetti di ricerca finanziati dal MUR;

Ritenuto che nulla osti all'adozione del provvedimento di concessione del finanziamento ai progetti sopra richiamati;

Decreta:

Art. 1.

1. Il progetto di ricerca industriale e non preponderante sviluppo sperimentale, area di specializzazione «Energia», di cui alla domanda di agevolazione contrassegnata dal codice identificativo ARS01_00532 dal titolo «SOLARGRID (Sistemi sOlari termodinamici e fotovoLtaici con Accumulo peR coGeneRazIone e flessibilità Di rete)» è ammesso alle agevolazioni previste, secondo le disposizioni normative citate nelle premesse, relativamente a forma, misura, modalità e condizioni indicate nella «Scheda del progetto ammesso al finanziamento con dettaglio analitico dei costi ammessi e delle agevolazioni concesse per ciascun beneficiario», allegata al presente decreto direttoriale (allegato 1) di cui è parte integrante.

2. La decorrenza del progetto indicata, mediante il sistema SIRIO, in sede di presentazione della domanda di agevolazione, è fissata al 1° marzo 2018 e ha una durata pari a trenta mesi.

3. Il soggetto capofila rappresentato dall'Agenzia nazionale per le nuove tecnologie, l'energia e lo sviluppo economico sostenibile (ENEA), individuato dal partenariato ai sensi dell'art. 4, comma 8, dell'avviso, con sede a legale in Roma - via Lungotevere Thaon di Revel n. 76 - c.a.p. 00196 Roma P.I. 00985801000 ha sottoscritto il presente decreto di concessione (Disciplinare di concessione delle agevolazioni - allegato 2) con giuste procure speciali trasmesse dai soggetti proponenti e acquisite agli atti, in persona di Gian Piero Celata, nato a Pitigliano (GR) il 24 ottobre 1954, C.F. CLTGPR54R24G716B, in qualità di legale rappresentante del soggetto capofila.

4. Il finanziamento sarà regolamentato con le modalità e i termini di cui al disciplinare di concessione delle agevolazioni (allegato 2) parte integrante del presente decreto e dovrà svolgersi secondo le modalità e i termini previsti nel capitolato tecnico (allegato 3).

5. La scheda del progetto ammesso al finanziamento con dettaglio analitico dei costi ammessi e delle agevolazioni concesse per ciascun beneficiario, allegato 1 al presente decreto - elaborato sulla base dei dati presenti sul sistema informatico SIRIO - riporta il dettaglio dei costi, nonché delle relative ripartizioni tra attività di ricerca industriale e di non preponderante sviluppo sperimentale.

6. I Codici unici di progetto (CUP) e i codici concessione RNA - COR, rilasciati dal registro nazionale degli aiuti di Stato ai sensi del citato decreto ministeriale 31 maggio 2017, n. 115, riferiti ad ogni singolo soggetto beneficiario, sono riportati nell'allegato 4 - Codici unici di progetto (CUP) e codici concessione RNA - COR, che costituisce parte integrante del presente decreto.

Art. 2.

1. Fatta salva la necessità di coordinamento tra i diversi soggetti beneficiari previsti dal progetto, ognuno di essi, nello svolgimento delle attività di propria competenza e per l'effettuazione delle relative spese, opererà in piena autonomia e secondo le norme di legge e i regolamentari vigenti, assumendone la completa responsabilità; pertanto, il MUR resterà estraneo ad ogni rapporto comunque nascente con terzi in relazione allo svolgimento del progetto stesso, e sarà totalmente esente da responsabilità per eventuali danni riconducibili ad attività direttamente o indirettamente connesse col progetto.

2. I costi ammissibili a rendicontazione decorrono dalla data di avvio del progetto fissata al 1° marzo 2018 e comunque non prima del novantesimo giorno successivo alla data di presentazione della relativa domanda a valere sull'avviso, come previsto dall'art. 13, comma 5, del decreto ministeriale n. 593 del 2016.

3. Nell'ambito del progetto, le attività realizzate a valere sulle risorse PON Ricerca e innovazione 2014 - 2020 devono essere concluse e rendicontate entro i termini di cui all'art. 1, comma 2 del presente decreto e comunque obbligatoriamente non oltre il 31 dicembre 2023.

4. I costi sostenuti, qualora sia accertato che non rispettino le disposizioni di legge e i regolamenti, non saranno considerati ammissibili e, quindi, non verranno riconosciuti.

5. Le variazioni di progetto che rientrano nelle fattispecie di cui all'art. 14 del decreto ministeriale n. 593/2016 saranno trattate secondo quanto previsto nella nota trasmessa alla Corte dei conti prot. n. 21578 del 4 dicembre 2019.

Art. 3.

1. Le risorse necessarie per gli interventi del progetto di cui all'art. 1 del presente decreto direttoriale, sono determinate complessivamente in euro 4.413.930,00 (quattromilioniquattrocentotredicimilanovecentotrenta/00), nella forma di contributo nella spesa, a valere sulle disponibilità dei fondi PON «Ricerca e innovazione» 2014-2020 e FSC ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 dell'avviso.

2. Le erogazioni dei contributi sono subordinate all'effettiva disponibilità delle risorse a valere sui fondi PON «Ricerca e innovazione» 2014-2020 e FSC, in relazione alle quali, ove perente, si richiederà la riassegnazione, secondo lo stato di avanzamento lavori, avendo riguardo alle modalità di rendicontazione. Il MUR porrà in essere tutte le misure atte ad evitare il rischio di doppio finanziamento in coerenza con la normativa nazionale ed europea di riferimento.

3. Nella fase attuativa, il MUR può valutare la rimodulazione delle attività progettuali ai sensi dell'art. 14 del decreto ministeriale n. 593/2016 e relative linee guida e procedure operative, senza modificare la data entro la quale dovranno essere concluse e rendicontate le attività e i costi di progetto.

Art. 4.

1. Nei casi di concessione delle anticipazioni nella misura massima del 50% dell'importo agevolato di cui all'art. 3, comma 1, del presente decreto direttoriale, ove richieste dal soggetto beneficiario, le stesse dovranno essere garantite nel rispetto di quanto previsto dall'art. 14, comma 2, dell'avviso.

2. Il soggetto beneficiario si impegnerà a fornire dettagliate rendicontazioni ai sensi dell'art. 16 del decreto ministeriale n. 593 del 2016, oltre alla relazione conclusiva del progetto, obbligandosi, altresì, alla restituzione di eventuali importi che risultassero non ammissibili in sede di verifica finale, nonché di economie di progetto.

3. Il MUR, laddove ne ravvisi la necessità, potrà procedere, nei confronti del soggetto beneficiario alla revoca delle agevolazioni, con contestuale recupero delle somme erogate anche attraverso il fermo amministrativo, a salvaguardia dell'eventuale compensazione con le somme maturate su altri progetti finanziati o ad altro titolo presso questa o altra pubblica amministrazione.

Art. 5.

1. Il presente decreto direttoriale di concessione delle agevolazioni, opportunamente registrato dai competenti organi di controllo e corredato degli allegati Scheda del progetto ammesso al finanziamento con dettaglio analitico dei costi ammessi e delle agevolazioni concesse per ciascun beneficiario, capitolato tecnico, disciplinare di concessione delle agevolazioni e codici unici di progetto e codici concessione RNA - COR, contenente le regole e le modalità per la corretta gestione delle attività contrattuali e le eventuali condizioni cui subordinare l'efficacia del provvedimento, che ne costituiscono parte integrante, è trasmesso al soggetto capofila del partenariato pubblico privato per la successiva formale accettazione, ai sensi dell'art. 13 del decreto ministeriale n. 593 del 2016.

2. Il perfezionamento delle procedure contrattuali è subordinato per i soggetti beneficiari ENI Mediterranea Idrocarburi S.p.a. e Horizon S.r.l. al rilascio di idonea garanzia fideiussoria o assicurativa ai sensi dell'art. 10, comma 1, del decreto ministeriale n. 593/2016, come da allegato 1 al presente decreto.

3. L'avvio delle attività di rendicontazione resta subordinata alla conclusione delle procedure di accettazione conseguenti all'adozione del presente decreto.

4. Per tutto quanto non previsto dal presente decreto e dall'allegato disciplinare, si fa rinvio alle disposizioni di legge e regolamentari, nazionali e dell'Unione europea citati in premessa.

L'entrata in vigore del presente decreto è subordinata all'approvazione dei competenti organi di controllo, ai sensi delle vigenti disposizioni, e agli obblighi di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 13 maggio 2020

Il direttore generale: DI FELICE

Registrato alla Corte dei conti il 22 maggio 2020
Ufficio di controllo sugli atti del Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca, del Ministero dei beni e delle attività culturali, del Ministero della salute, del Ministero del lavoro e delle politiche sociali, n. 1350

20A03064

DECRETO 19 maggio 2020.

Revoca parziale dell'agevolazione disposta, in favore della società «Consuleco S.r.l.», ai sensi dell'articolo 14, comma 1, del decreto ministeriale n. 593 dell'8 agosto 2000, per l'anno 2011. (Decreto n. 685/Ric).

IL DIRETTORE GENERALE
PER IL COORDINAMENTO E LA VALORIZZAZIONE
DELLA RICERCA E DEI SUOI RISULTATI

Vista la legge del 14 luglio 2008, n. 121 di conversione, con modificazioni del decreto-legge 16 maggio 2008, n. 85 recante: «Disposizioni urgenti per l'adeguamento delle strutture di Governo in applicazione dell'art. 1, commi 376 e 377, della legge 24 dicembre 2007, n. 244», pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 114 del 16 maggio 2008, convertito con modificazioni nella legge 14 luglio 2008, n. 121 pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 164 del 15 luglio 2008, con la quale, tra l'altro, è stato previsto che le funzioni del Ministero dell'università e della ricerca, con le inerenti risorse finanziarie, strumentali e di personale, sono trasferite al Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca;

Visto il decreto ministeriale 26 settembre 2014, n. 753, recante «Individuazione degli uffici di livello dirigenziale non generale dell'Amministrazione centrale del Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca» pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 91 del 20 aprile 2015;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 140 del 21 ottobre 2019 (*Gazzetta Ufficiale* n. 290 dell'11 dicembre 2019) recante il nuovo regolamento di organizzazione del MIUR;

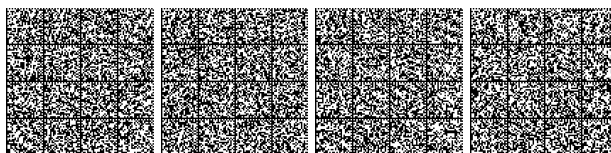
Visto il decreto-legge 21 settembre 2019, n. 104, convertito con legge 132 del 18 novembre 2019, recante «Disposizioni urgenti per il trasferimento di funzioni e per la riorganizzazione dei Ministeri» nella parte relativa agli interventi sull'organizzazione del Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca;

Visto il decreto-legge del 9 gennaio 2020, n. 1, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* Serie generale n. 6 del 9 gennaio 2020, recante «Disposizioni urgenti per l'istituzione del Ministero dell'istruzione e del Ministero dell'università e della ricerca», convertito con legge del 5 marzo 2020, n. 12;

Vista la legge 14 gennaio 1994, n. 20, recante: «Disposizioni in materia di giurisdizione e controllo della Corte dei conti» e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 recante: «Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche» e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 recante: «Codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, nonché nuove disposizioni in materia di documentazione antimafia, a norma degli articoli 1 e 2 della legge 13 agosto 2010, n. 136» e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 27 luglio 1999, n. 297 recante «Riordino della disciplina e snellimento delle procedure per il sostegno della ricerca scientifica e tecnologica, per la diffusione delle tecnologie, per la mobilità dei ricercatori» e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto ministeriale 8 agosto 2000, n. 593 recante: «Modalità procedurali per la concessione delle agevolazioni previste dal decreto legislativo del 27 luglio 1999, n. 297» e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto ministeriale MEF 10 ottobre 2003, n. 90402, d'intesa con il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, recante: «Criteri e modalità di concessione delle agevolazioni previste dagli interventi a valere sul Fondo per le agevolazioni alla ricerca (FAR)», registrato dalla Corte dei conti il 30 ottobre 2003 e pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 274 del 25 novembre 2003;

Visto il decreto ministeriale 2 gennaio 2008, prot. Gab/4, recante: «Adeguamento delle disposizioni del decreto ministeriale dell'8 agosto 2000, n. 593 alla Disciplina comunitaria sugli aiuti di Stato alla ricerca, sviluppo ed innovazione di cui alla Comunicazione 2006/C 323/01», registrato alla Corte dei conti il 16 aprile 2008 e pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 119 del 22 maggio 2008;

Visto il decreto-legge 9 febbraio 2012, n. 5, convertito, con modificazioni, dalla legge 7 aprile 2012, n. 35, recante «Disposizioni urgenti in materia di semplificazione e di sviluppo», ed in particolare l'art. 30 (Misure di semplificazione in materia di ricerca internazionale e di ricerca industriale) e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto-legge 22 giugno 2012, n. 83, convertito, con modificazioni, dalla legge 7 agosto 2012, n. 134, «Misure urgenti per la crescita del Paese», ed in particolare gli articoli 60-64 del Capo IX (Misure per la ricerca scientifica e tecnologica) e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto ministeriale 19 febbraio 2013, n. 115, art. 11 recante «Disposizioni transitorie e finali» con particolare riferimento ai commi 2 e 3;

Visto l'art. 14, del decreto ministeriale dell'8 agosto 2000, n. 593 che disciplina la concessione di agevolazioni per assunzioni di qualificato personale di ricerca, per specifiche commesse esterne di ricerca e per contratti di ricerca, per borse di studio per corsi di dottorato di ricerca;

Vista la domanda di cui all'art. 14 del citato decreto ministeriale 593 dell'8 agosto 2000, lettera *c)*, pervenuta dalla Consuleco S.r.l. il 21 dicembre 2011, DM63074, relativa al bando dell'anno 2011 per il progetto di ricerca dal titolo «Modellazione del problema della raccolta differenziata» per un costo complessivo di euro 413.000,00;

Visto il decreto direttoriale n. 436/Ric. del 27 febbraio 2017, registrato dalla Corte dei conti in data 24 maggio 2017, n. 866 e pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale*, con il quale, *inter alia*, la società Consuleco S.r.l. è stata ricompresa tra i soggetti beneficiari dell'agevolazione ai sensi dell'art. 14 del decreto ministeriale n. 593 dell'8 agosto 2000, per l'importo di euro 206.500,00, pari al 50% del costo della ricerca, nella forma del credito d'imposta, per il contratto stipulato tra la società ed il Laboratorio Value Up S.r.l., laboratorio di ricerca inserito nell'Albo ministeriale;

Vista la nota del 1° giugno 2017, prot. n. 10094, con cui il Ministero ha richiesto alla società la trasmissione della documentazione tecnico-scientifica e amministrativo-contabile conclusive entro il termine massimo del 31 maggio 2018;

Vista la nota del 1° giugno 2018, prot. n. 9723, con cui la società ha richiesto una proroga per l'invio della documentazione conclusiva al 31 dicembre 2018;

Vista la nota del 18 giugno 2018, prot. n. 10598, con cui il Ministero ha comunicato alla società che la proroga era subordinata all'invio, entro dieci giorni dalla ricezione della stessa, di documentazione tecnico-scientifica e amministrativo-contabile, aggiornate al 31 maggio 2018, da far esaminare al Gruppo di Lavoro Art. 14 al fine di valutare l'accoglimento o meno della proroga;

Vista la nota in data 27 giugno 2018, prot. n. 11081, con la quale la società ha trasmesso documentazione amministrativo-contabile e tecnico-scientifica, aggiornata al 31 maggio 2018 dalla quale è risultata una fatturazione parziale del laboratorio nonché altresì pagamenti corrisposti fino a quella data al Laboratorio Value Up non esaustivi;

Vista la nota del 18 ottobre 2018, prot. n. 17100, con cui il Ministero ha comunicato alla società che il Gruppo di Lavoro Art. 14 aveva accolto la proroga al 30 novembre 2018, anziché al 31 dicembre 2018;

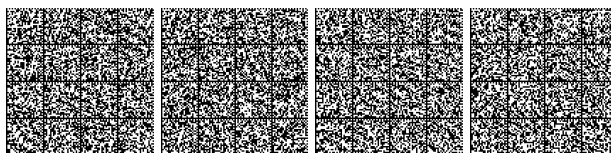
Vista la nota del 13 dicembre 2018, prot. n. 21222, con cui la società ha richiesto un'ulteriore proroga al 31 gennaio 2019 per l'invio della documentazione tecnico-scientifica e amministrativo-contabile conclusive;

Vista la nota del 23 gennaio 2019, prot. n. 1155, con cui il Ministero ha accordato la proroga richiesta fino al 31 gennaio 2019;

Vista la nota del 29 marzo 2019, prot. n. 6171, con cui la società trasmetteva documentazione tecnico-scientifica conclusiva e documentazione amministrativo-contabile in cui erano presenti cambiali con la dicitura «pagherò» dal 30 ottobre 2019 al 31 marzo 2025;

Visto il preavviso di revoca parziale dell'importo corrispondente ai pagamenti effettuati con cambiali, comunicato con la nota del 4 novembre 2019, prot. n. 19689, con cui il Ministero ha invitato la società a presentare controdeduzioni entro 15 giorni dal ricevimento della stessa ai sensi dell'art. 7 della legge n. 241/90 e successive modifiche e integrazioni;

Viste le controdeduzioni della società pervenute al Ministero in data 27 novembre 2019, prot. n. 21231 con le quali la stessa ha comunicato che, in un caso di finanziamento in conto capitale da parte dell'I.N.A.I.L., una società del Gruppo non disponeva della liquidità necessaria per fronteggiare i costi della realizzazione dell'intervento, ma, previa richiesta giustificata, l'I.N.A.I.L. ha acconsentito alla presentazione di cambiali emesse dall'azienda con date successive al termine di rendicontazione;

Considerato che il Ministero ha ritenuto le controdeduzioni non accoglibili, ai sensi della normativa MIUR, con particolare riferimento al DM n. 593/2000 e relativi allegati, nonché alla circolare n. 2474/Ric. del 17 ottobre 2005 in forza dei quali il Ministero richiede documentazione tecnico-scientifica conclusiva entro la data di scadenza del progetto, nonché copia dei mandati di pagamento effettuati dal soggetto beneficiario in relazione alle predette attività debitamente quietanzati. Pertanto, doveva essere puntualmente rispettata la *dead line* del 31 gennaio 2019;

Atteso pertanto, che i pagamenti effettuati con cambiali non rientrano nel periodo di eleggibilità temporale delle spese, dovendosi provvedere ad assolvere, comunque, entro la data di conclusione del progetto, comprensiva delle proroghe richieste e non oltre i sessanta giorni dalla stessa, e che tale circostanza non risulta dalle cambiali inviate recanti scadenze non compatibili con l'agevolazione, come già indicato nella nota del 4 novembre 2019, n. 19689;

Precisato ad ogni buon fine, che la normativa di cui all'avviso pubblico quadro 2014 INAIL, citato nelle controdeduzioni, non è applicabile al caso di specie;

Vista la legge 7 agosto 1990, n. 241, «Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi» e successive modifiche ed integrazioni;

Vista la legge 6 novembre 2012, n. 190, «Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica amministrazione»;

Visto il decreto legislativo 14 marzo 2013, n. 33, «Riordino della disciplina riguardante gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni»;

Ritenuta per l'effetto la necessità di procedere alla revoca parziale dell'agevolazione concessa alla Consuleco S.r.l. per l'importo di euro 97.310,00, pari al 50% del costo di progetto per cui la società beneficiaria non ha completato i pagamenti spettanti al laboratorio commissionario della ricerca svolta;

Decreta:

Articolo unico

L'agevolazione concessa con decreto direttoriale del 27 febbraio 2017, n. 436/Ric. in favore della società Consuleco S.r.l. a valle della domanda di agevolazione con codice identificativo DM63074, è parzialmente revocata per l'importo di euro 97.310,00, corrispondente al 50% del costo di progetto non corrisposto al laboratorio commissionario della ricerca svolta.

Il recupero del credito d'imposta sarà effettuato a cura del competente ufficio della scrivente direzione generale, ai sensi dell'art. 1, comma 6, della legge 22 maggio 2010, n. 73, e come d'intesa con l'Agenzia delle entrate.

Il presente decreto sarà trasmesso agli organi di controllo e, all'esito positivo, pubblicato ai sensi di legge.

Roma, 19 maggio 2020

Il direttore generale: DI FELICE

Registrato alla Corte dei conti il 28 maggio 2020
Ufficio di controllo sugli atti del Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca, del Ministero dei beni e delle attività culturali, del Ministero della salute e del Ministero del lavoro e delle politiche sociali, reg. n. 1374

20A03174

DECRETO 20 maggio 2020.

Concessione delle agevolazioni per il progetto ARS01 00825, a valere sull'avviso DD 1735 del 13 luglio 2017, per la presentazione di progetti di ricerca industriale e sviluppo sperimentale nelle 12 aree di specializzazione individuate dal PNR 2015-2020. (Decreto n. 689/2020).

IL DIRETTORE GENERALE
PER IL COORDINAMENTO E LA VALORIZZAZIONE DELLA RICERCA E DEI SUOI RISULTATI

Visto decreto-legge 9 gennaio 2020 n. 1, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 6 del 9 gennaio 2020, istitutivo del Ministero dell'università e della ricerca (MUR), così come convertito, con modificazioni, con la legge 5 marzo 2020, n. 12 ed, in particolare, l'art. 4, comma 1 dello stesso;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 98 dell'11 febbraio 2014 (*Gazzetta Ufficiale* n. 161 del 14 luglio 2014) recante il regolamento di organizzazione del MIUR, nonché i più recenti decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 47 del 4 aprile 2019 (*Gazzetta Ufficiale* n. 133 dell'8 giugno 2019) e legge del 18 novembre 2019, n. 132 (*Gazzetta Ufficiale* n. 272 del 20 novembre 2019);

Visto il decreto ministeriale del 26 settembre 2014, n. 753, «Individuazione degli uffici di livello dirigenziale non generale dell'amministrazione centrale del MIUR» pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 91 del 20 aprile 2015 - Supplemento ordinario n. 19 - in particolare l'allegato 3, punto 3, che stabilisce che l'Ufficio VIII della direzione generale per il coordinamento, la promozione e la valorizzazione della ricerca è competente in materia di «Programmazione e promozione della ricerca in ambito internazionale e coordinamento della ricerca aerospaziale»;

Visto l'art. 11, comma 1 e 5, del decreto-legge del 16 maggio 1994, n. 299, convertito con modificazioni dalla legge 19 luglio 1994, n. 451;

Visto il programma operativo nazionale «Ricerca e innovazione» 2014-2020 (PON «R&I» 2014-2020) e il relativo piano finanziario approvati con decisione C (2015) 4972 del 14 luglio 2015, come modificata con la decisione C (2020) 1518 del 5 marzo 2020 che ha competenza sulle regioni in transizione e le regioni meno sviluppate;

Visto il decreto del Ministro per l'istruzione, l'università e per la ricerca del 1° febbraio 2019, n. 88, registrato dall'Ufficio centrale di bilancio in data 7 febbraio 2019, al n. 104, con il quale sono state assegnate al Capo Dipartimento preposto al centro di responsabilità amministrativa denominato «Dipartimento per la formazione superiore e per la ricerca» le risorse relative alla realizzazione dei programmi affidati al medesimo centro di responsabilità amministrativa;

Visti i decreti del Capo Dipartimento per la formazione superiore e per la ricerca, del 28 febbraio 2019, n. 350, e del 14 marzo 2019, n. 459, registrati dall'Ufficio centrale di bilancio rispettivamente in data 6 marzo 2019, al n. 394, e in data 25 marzo 2019, al n. 599, con i quali è stata disposta la delega per l'esercizio dei poteri di spesa in termini di competenza, residui e cassa sui capitoli di bilancio riportati nell'allegato «C» al suddetto decreto;

Visto il decreto ministeriale del 26 luglio 2016, n. 593, pubblicato in *Gazzetta Ufficiale* n. 196 del 23 agosto 2016 recante «Disposizioni per la concessione delle agevolazioni finanziarie»;

Viste le linee guida al decreto ministeriale del 26 luglio 2016 n. 593, approvate con decreto direttoriale del 13 ottobre 2017, pubblicato in *Gazzetta Ufficiale* n. 289 del 12 dicembre 2017, e aggiornate con decreto direttoriale del 17 ottobre 2018, pubblicato in *Gazzetta Ufficiale* n. 278 del 29 novembre 2018;

Visto il decreto direttoriale del 13 luglio 2017, n. 1735/Ric. «Avviso per la presentazione di progetti di ricerca industriale e sviluppo sperimentale nelle 12 aree di specializzazione individuate dal PNR 2015 - 2020» di seguito («Avviso»);

Visto l'art. 2 dell'avviso che disciplina le finalità dell'intervento;

Visto il regolamento (UE) 651/2014 della Commissione del 17 giugno 2014, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea L187 del 26 giugno 2014 e successive modifiche e integrazioni, che dichiara alcune categorie di aiuti compatibili con il mercato interno, in applicazione degli articoli 107 e 108 del Trattato sul funzionamento dell'Unione europea (regolamento generale di esenzione per categoria) e in particolare l'art. 59 che stabilisce l'entrata in vigore del medesimo regolamento a partire dal giorno 1° luglio 2014;

Visto il decreto del Ministro dello sviluppo economico 31 maggio 2017, n. 115 «regolamento recante la disciplina per il funzionamento del Registro nazionale degli aiuti di Stato, ai sensi dell'art. 52, comma 6, della legge 24 dicembre 2012, n. 234 e successive modifiche e integrazioni» (*Gazzetta Ufficiale* Serie generale n. 175 del 28 luglio 2017), entrato in vigore il 12 agosto 2017, e, in particolare, gli articoli 9, 13 e 14 che prevedono, prima della concessione da parte del soggetto concedente aiuti di Stato, la registrazione dell'aiuto individuale e l'espletamento di verifiche tramite cui estrarre le informazioni relative agli aiuti precedentemente erogati al soggetto richiedente per accertare che nulla osti alla concessione degli aiuti;

Dato atto dell'adempimento agli obblighi di cui al citato decreto ministeriale 31 maggio 2017, n. 115;

Viste le domande presentate nel rispetto dei tempi e delle modalità previste nell'avviso, ed in particolare l'art. 4 che disciplina i criteri di partecipazione nella forma del Partenariato pubblico-privato;

Tenuto conto che ai sensi dell'art. 7 dell'avviso il MUR, verificata l'ammissibilità delle domande presentate da parte dei partenariati pubblico-privato, ha proceduto alla valutazione dei relativi progetti mediante modalità e criteri di cui al successivo art. 8 dell'Avviso;

Visto il decreto direttoriale del 1° ottobre 2018, n. 2512 con il quale il MUR provvedeva ad approvare la graduatoria di merito a seguito delle valutazioni tecnico scientifiche delle domande presentate nell'ambito dell'area di specializzazione Agrifood dell'avviso, come da Tabella «Graduatoria delle domande dell'area di specializzazione «Agrifood» allegato 1 al predetto decreto direttoriale;

Vista la nota del 6 novembre 2018 prot. n. 18232 con la quale il responsabile del procedimento, sulla base della graduatoria di merito, ha trasmesso ad Invitalia S.p.a. gli atti di esito della valutazione tecnico-scientifica per le valutazioni economico - finanziarie dei progetti;

Acquisiti gli esiti istruttori della valutazione economico-finanziaria di Invitalia S.p.a. sul progetto dell'area di specializzazione «Agrifood» di cui alla domanda di agevolazione contrassegnata dal codice identificativo ARS01_00825 dal titolo «WATER4AGRIFOOD - Miglioramento delle produzioni agroalimentari mediterranee in condizioni di carenza di risorse idriche» - con nota del 26 novembre 2018 prot. n. 19759;

Visto il decreto direttoriale dell'8 febbraio 2019, prot. n. 190 con il quale il MUR provvedeva a sospendere la graduatoria di merito approvata con decreto direttoriale n. 2512 del 1° ottobre 2018 per le domande presentate nell'ambito dell'area di specializzazione «Agrifood»;

Visto il decreto direttoriale del 9 agosto 2019, prot. n. 1619 di approvazione della graduatoria di merito nell'ambito dell'area di specializzazione Agrifood dell'avviso, come da Tabella «Graduatoria delle domande dell'area di specializzazione «Agrifood» allegato 1 al predetto decreto direttoriale;

Vista la nota del 16 ottobre 2019 prot. n. 18644, con la quale il responsabile del procedimento, chiedeva ad Invitalia S.p.a. di effettuare l'attività di supplemento istruttorio per la valutazione economico - finanziaria del progetto «ARS01_00825 dal titolo «WATER4AGRIFOOD - Miglioramento delle produzioni agroalimentari mediterranee in condizioni di carenza di risorse idriche»;

Acquisiti gli esiti istruttori della valutazione economico-finanziaria di Invitalia S.p.a. sul progetto dell'area di specializzazione «Agrifood» di cui alla domanda di agevolazione contrassegnata dal codice identificativo ARS01_00825 dal titolo «WATER4AGRIFOOD - Miglioramento delle produzioni agroalimentari mediterranee in condizioni di carenza di risorse idriche» - con nota del 27 febbraio 2020 prot. n. 2958;

Vista la nota del 1° aprile 2020 prot. n. 4956 con cui il soggetto capofila ha comunicato la variazione del legale rappresentante;

Vista la nota del 3 aprile 2020 prot. n. 5239 con la quale il responsabile del procedimento ha chiesto ad Invitalia S.p.a. di effettuare le attività di supplemento istruttorio della variazione del legale rappresentante capofila del progetto;

Visto l'esito positivo del supplemento istruttorio a cura di Invitalia S.p.a., acquisito dal MUR con nota del 5 maggio 2020 prot. n. 7107 riguardo la variazione del legale rappresentante capofila del progetto;

Atteso che ai sensi dell'art. 13 del citato avviso sono state individuate le risorse disponibili fino a concorrenza dei fondi PON «Ricerca e innovazione 2014 e 2020» e FSC e della relativa dotazione;

Viste le note del 27 marzo 2020 prot. n. 4691 e del 1° aprile 2020 prot. n. 4956 con le quali sono state, rispettivamente, comunicate da questa amministrazione e accettate dal soggetto capofila le variazioni di costo al capitolato tecnico, ai sensi dell'art. 12, comma 4, del decreto ministeriale n. 593 del 2016;

Visto l'art. 13, comma 1, del decreto ministeriale n. 593 del 2016 che prevede che il capitolato tecnico e lo schema di disciplinare, o qualsiasi altro atto negoziale tra le parti previsto dall'avviso integrativo nella forma predisposta dal MUR, contenente le regole e le modalità per la corretta gestione delle attività contrattuali e le eventuali condizioni cui subordinare l'efficacia del provvedimento, costituiscono parte integrante del presente decreto di concessione delle agevolazioni spettanti;

Dato atto che gli obblighi di cui all'art. 11, comma 8, del decreto ministeriale n. 593 del 2016, sono stati assolti mediante l'avvenuta iscrizione del progetto approvato, e dei soggetti fruitori delle agevolazioni, nell'Anagrafe nazionale della ricerca;

Visto il decreto legislativo del 6 settembre 2011 n. 159, «Codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, nonché nuove disposizioni in materia di documentazione antimafia, a norma degli articoli 1 e 2 della legge 13 agosto 2010, n. 136» e successive modifiche e integrazioni e atteso che il perfezionamento della contrattualizzazione è subordinato all'espletamento di tutti gli adempimenti allo stesso collegati;

Visti i codici unici di progetto (CUP), di cui all'art. 11 della legge 16 gennaio 2003, n. 3;

Visto il decreto direttoriale n. 1811 del 30 settembre 2019 di attribuzione al dott. Gianluigi Consoli del ruolo di responsabile del procedimento, a modifica di quanto previsto dall'art. 17, comma 1, del decreto direttoriale n. 1735 del 13 luglio 2017;

Vista la nota dell'8 maggio 2020 prot. n. 7371 con la quale il responsabile del procedimento ha trasmesso gli atti amministrativi alla scrivente direzione per gli eventuali seguiti di competenza, avendo verificato la regolarità e la completezza dei suddetti atti;

Vista la nota del 4 dicembre 2019 prot. n. 21578 con cui l'amministrazione ha consultato la Corte dei conti in ordine alla procedura di gestione delle variazioni di progetto relative a progetti di ricerca finanziati dal MUR;

Ritenuto che nulla osti all'adozione del provvedimento di concessione del finanziamento ai progetti sopra richiamati;

Decreta:

Art. 1.

1. Il progetto di ricerca industriale e non preponderante sviluppo sperimentale, area di specializzazione «Agrifood», di cui alla domanda di agevolazione contrassegnata dal codice identificativo ARS01_00825 dal titolo «WATER4AGRIFOOD - Miglioramento delle produzioni agroalimentari mediterranee in condizioni di carenza di risorse idriche» è ammesso alle agevolazioni previste, secondo le disposizioni normative citate nelle premesse, relativamente a forma, misura, modalità e condizioni indicate nella «Scheda del progetto ammesso al finanziamento con dettaglio analitico dei costi ammessi e delle agevolazioni concesse per ciascun beneficiario», allegata al presente decreto direttoriale (allegato 1) di cui è parte integrante.

2. La decorrenza del progetto indicata, mediante il sistema SIRIO, in sede di presentazione della domanda di agevolazione, è fissata al 1° giugno 2018 e ha una durata pari a trenta mesi.

3. Il soggetto capofila rappresentato dalla società Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA) individuato dal partenariato ai sensi dell'art. 4, comma 8, dell'avviso, con sede a legale in Via Po, 14, c.a.p. 00198 Roma (RM) P.I. 08183101008 ha sottoscritto il presente decreto di concessione (Disciplinare di concessione delle agevolazioni - allegato 2) con giuste procure speciali trasmesse dai soggetti proponenti e acquisite agli atti, in persona di Marcello Donatelli, nato a Buenos Aires (Argentina) il 25 febbraio 1957, codice fiscale DNTMCL57B25Z600I, in qualità di legale rappresentante del Soggetto capofila.

4. Il finanziamento sarà regolamentato con le modalità e i termini di cui al disciplinare di concessione delle agevolazioni (allegato 2) parte integrante del presente decreto e dovrà svolgersi secondo le modalità e i termini previsti nel capitolato tecnico (allegato 3).

5. La scheda del progetto ammesso al finanziamento con dettaglio analitico dei costi ammessi e delle agevolazioni concesse per ciascun beneficiario, allegato 1 al presente decreto - elaborato sulla base dei dati presenti sul sistema informatico SIRIO - riporta il dettaglio dei costi, nonché delle relative ripartizioni tra attività di ricerca industriale e di non preponderante sviluppo sperimentale.

6. I codici unici di progetto (CUP) e i codici concessione RNA - COR, rilasciati dal registro nazionale degli aiuti di Stato ai sensi del citato decreto ministeriale 31 maggio 2017, n. 115, riferiti ad ogni singolo soggetto beneficiario, sono riportati nell'allegato 4 - codici unici di progetto (CUP) e codici concessione RNA - COR, che costituisce parte integrante del presente decreto.

Art. 2.

1. Fatta salva la necessità di coordinamento tra i diversi Soggetti beneficiari previsti dal progetto, ognuno di essi, nello svolgimento delle attività di propria competenza e per l'effettuazione delle relative spese, opererà in piena autonomia e secondo le norme di legge e i regolamentari vigenti, assumendone la completa responsabilità; pertanto, il MUR resterà estraneo ad ogni rapporto comunque nascente con terzi in relazione allo svolgimento del progetto stesso, e sarà totalmente esente da responsabilità per eventuali danni riconducibili ad attività direttamente o indirettamente connesse col progetto.

2. I costi ammissibili a rendicontazione decorrono dalla data di avvio del progetto fissata al 1° giugno 2018 e comunque non prima del novantesimo giorno successivo alla data di presentazione della relativa domanda a valere sull'avviso, come previsto dall'art. 13, comma 5, del decreto ministeriale n. 593 del 2016.

3. Nell'ambito del progetto, le attività realizzate a valere sulle risorse PON Ricerca e innovazione 2014 - 2020 devono essere concluse e rendicontate entro i termini di cui all'art. 1, comma 2 del presente decreto e comunque obbligatoriamente non oltre il 31 dicembre 2023.

4. I costi sostenuti, qualora sia accertato che non rispettino le disposizioni di legge e i regolamenti, non saranno considerati ammissibili e, quindi, non verranno riconosciuti.

5. Le variazioni di progetto che rientrano nelle fattispecie di cui all'art. 14 del decreto ministeriale 593/2016 saranno trattate secondo quanto previsto nella nota trasmessa alla Corte dei conti prot. n. 21578 del 4 dicembre 2019.

Art. 3.

1. Le risorse necessarie per gli interventi del progetto di cui all'art. 1 del presente decreto direttoriale, sono determinate complessivamente in euro 4.391.019,22 (quattromilionitrecentonovantunomiladiciannove/22), nella forma di contributo nella spesa, a valere sulle disponibilità dei Fondi PON «Ricerca e innovazione» 2014-2020 e FSC ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 dell'avviso.

2. Le erogazioni dei contributi sono subordinate all'effettiva disponibilità delle risorse a valere sui fondi PON «Ricerca e innovazione» 2014-2020 e FSC, in relazione alle quali, ove perente, si richiederà la riassegnazione, secondo lo stato di avanzamento lavori, avendo riguardo alle modalità di rendicontazione. Il MUR porrà in essere tutte le misure atte ad evitare il rischio di doppio finanziamento in coerenza con la normativa nazionale ed europea di riferimento.

3. Nella fase attuativa, il MUR può valutare la rimodulazione delle attività progettuali ai sensi dell'art. 14 del decreto ministeriale 593/2016 e relative linee guida e procedure operative, senza modificare la data entro la quale dovranno essere concluse e rendicontate le attività e i costi di progetto.

Art. 4.

1. Nei casi di concessione delle anticipazioni nella misura massima del 50% dell'importo agevolato di cui all'art. 3, comma 1, del presente decreto direttoriale, ove richieste dal soggetto beneficiario, le stesse dovranno essere garantite nel rispetto di quanto previsto dall'art. 14, comma 2, dell'avviso.

2. Il soggetto beneficiario si impegnerà a fornire dettagliate rendicontazioni ai sensi dell'art. 16 del decreto ministeriale n. 593 del 2016, oltre alla relazione conclusiva del progetto, obbligandosi, altresì, alla restituzione di eventuali importi che risultassero non ammissibili in sede di verifica finale, nonché di economie di progetto.

3. Il MUR, laddove ne ravvisi la necessità, potrà procedere, nei confronti del soggetto beneficiario alla revoca delle agevolazioni, con contestuale recupero delle somme erogate anche attraverso il fermo amministrativo, a salvaguardia dell'eventuale compensazione con le somme maturate su altri progetti finanziati o ad altro titolo presso questa o altra pubblica amministrazione.

Art. 5.

1. Il presente decreto direttoriale di concessione delle agevolazioni, opportunamente registrato dai competenti organi di controllo e corredato degli allegati scheda del progetto ammesso al finanziamento con dettaglio analitico dei costi ammessi e delle agevolazioni concesse per ciascun beneficiario, capitolato tecnico, disciplinare di concessione delle agevolazioni e codici unici di progetto e codici concessione RNA - COR, contenente le regole e le modalità per la corretta gestione delle attività contrattuali e le eventuali condizioni cui subordinare l'efficacia del provvedimento, che ne costituiscono parte integrante, è trasmesso al soggetto capofila del partenariato pubblico privato per la successiva formale accettazione, ai sensi dell'art. 13 del decreto ministeriale n. 593 del 2016.

2. Il perfezionamento delle procedure contrattuali è subordinato per i soggetti beneficiari ISEA S.r.l. e Tecno.El - Tecnologie elettroniche S.r.l. al rilascio di idonea garanzia fideiussoria o assicurativa ai sensi dell'art. 10, comma 1, del decreto ministeriale 593/2016, come da allegato 1 al presente decreto.

3. L'avvio delle attività di rendicontazione resta subordinata alla conclusione delle procedure di accettazione conseguenti all'adozione del presente decreto.

4. Per tutto quanto non previsto dal presente decreto e dall'allegato disciplinare, si fa rinvio alle disposizioni di legge e regolamentari, nazionali e dell'Unione europea citati in premessa.

L'entrata in vigore del presente decreto è subordinata all'approvazione dei competenti organi di controllo, ai sensi delle vigenti disposizioni, e agli obblighi di pubblicazione in *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 20 maggio 2020

Il direttore generale: DI FELICE

Registrato alla Corte dei conti il 3 giugno 2020
Ufficio di controllo sugli atti del Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca, del Ministero dei beni e delle attività culturali, del Ministero della salute e del Ministero del lavoro e delle politiche sociali, reg. n. 1391

AVVERTENZA:

Gli allegati dei decreti relativi all'avviso in oggetto, non soggetti alla tutela della riservatezza dei dati personali sono stati resi noti all'interno del seguente link:

sito MIUR: https://www.miur.gov.it/web/guest/normativa

20A03175

MINISTERO DELLA SALUTE

ORDINANZA 15 giugno 2020.

Ulteriore proroga dell'ordinanza del 17 maggio 2011, e successive modificazioni, recante «Misure urgenti di gestione del rischio per la salute umana connesso al consumo di anguille contaminate provenienti dal lago di Garda».

IL MINISTRO DELLA SALUTE

Visto l'art. 32 della Costituzione;

Visto il testo unico delle leggi sanitarie approvato con regio decreto 27 luglio 1934, n. 1265, e successive modificazioni;

Visto l'art. 32 della legge 23 dicembre 1978, n. 833, recante «Istituzione del Servizio sanitario nazionale», che attribuisce al Ministro della sanità il potere di emanare ordinanze di carattere contingibile e urgente, in materia di igiene e sanità pubblica e di polizia veterinaria, con efficacia estesa all'intero territorio nazionale o a parte di esso comprendente più regioni;

Visto l'art. 117 del decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 112, che assegna allo Stato la competenza a emanare ordinanze contingibili e urgenti in caso di emergenze sanitarie o di igiene pubblica che interessino più ambiti territoriali regionali;

Visto il regolamento (CE) 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa le procedure nel campo della sicurezza alimentare;

Visto il regolamento (CE) 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, sull'igiene dei prodotti alimentari;

Visto il regolamento (CE) 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;

Visto il regolamento (CE) 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;

Visto il regolamento (CE) 1881/2006 della Commissione del 19 dicembre 2006, che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari;

Visto il decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193, di attuazione della direttiva 2004/41/CE, relativo ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore, e successive modificazioni;

Vista l'ordinanza del Ministro della salute 17 maggio 2011, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* 22 giugno 2011, n. 143, recante «Misure urgenti di gestione del rischio per la salute umana connesso al consumo di anguille contaminate provenienti dal lago di Garda», che ha introdotto per gli operatori del settore alimentare il divieto di immettere sul mercato o di commercializzare al dettaglio le anguille provenienti dal lago di Garda destinate alla alimentazione umana, come prorogata dall'ordinanza ministeriale 18 maggio 2012, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* 12 giugno 2012, n. 135; dall'ordinanza ministeriale 7 giugno 2013, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* 7 giugno 2013, n. 149; dall'ordinanza ministeriale 13 giugno 2014, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* 27 giugno 2014, n. 147; dall'ordinanza ministeriale 21 maggio 2015, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* 13 giugno 2015, n. 135, come corretta con comunicato diramato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 140/2015; dall'ordinanza ministeriale 8 giugno 2016, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* 30 giugno 2016, n. 151; dall'ordinanza ministeriale 24 maggio 2017, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* 16 giugno 2017, n. 138; dall'ordinanza ministeriale 11 maggio 2018, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* 7 giugno 2018, n. 130 e, da ultimo, dall'ordinanza ministeriale 21 maggio 2019, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* del 14 giugno 2019, n. 138;

Visto il documento tecnico, redatto e trasmesso, a esito della strategia di monitoraggio della contaminazione da PCDD/F e PCB delle anguille del lago di Garda, dall'Istituto zooprofilattico sperimentale dell'Abruzzo e del Molise con nota prot. n. 18586 del 4 novembre 2016 e condiviso, con nota prot. n. 43094 del 10 novembre 2016 della Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione del Ministero della salute, con le Regioni Lombardia e Veneto e con la Provincia autonoma di Trento;

Sentiti gli enti territoriali competenti per il bacino del lago di Garda, con la citata nota del 10 novembre 2016;

Considerato che nel sopra citato documento tecnico si propone di mantenere in vigore le misure di gestione del rischio, sulla base degli esiti del monitoraggio, e si evidenzia che la situazione di contaminazione non presenterà apprezzabili modifiche prima di almeno cinque anni da detto monitoraggio, in ragione dei lunghi tempi di persistenza degli inquinanti nei sedimenti lacustri e nel muscolo delle anguille;

Tenuto conto pertanto, in assenza di nuove o diverse evidenze, che è opportuno mantenere il divieto per gli operatori del settore alimentare di immettere sul mercato o di commercializzare al dettaglio le anguille provenienti dal lago di Garda e destinate alla alimentazione umana, stabilito dalla ordinanza del 2011;

Ordina:

Art. 1.

1. Il termine di validità dell'ordinanza del Ministro della salute 17 maggio 2011 prorogato, da ultimo, con l'ordinanza 21 maggio 2019, è ulteriormente prorogato di dodici mesi.

Art. 2.

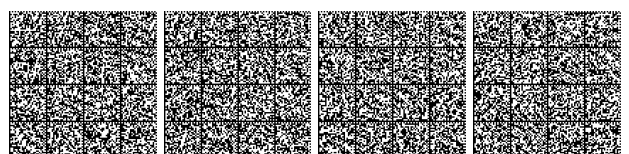
1. La presente ordinanza entra in vigore il 19 giugno 2020.

La presente ordinanza è inviata alla Corte dei conti per la registrazione e pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 15 giugno 2020

Il Ministro: SPERANZA

Registrato alla Corte dei conti il 18 giugno 2020
Ufficio controllo atti MIUR, MIBAC, Min. salute e Min. lavoro e politiche sociali, reg.ne prev. n. 1477

20A03310

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 4 febbraio 2020.

Riconoscimento del Sistema di qualità nazionale «Acquacoltura sostenibile».

IL CAPO DEL DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA

Vista la direttiva (UE) 2015/1535 del Parlamento europeo e del Consiglio del 9 settembre 2015, che prevede una procedura d'informazione nel settore delle regolamentazioni tecniche e delle regole relative ai servizi della società dell'informazione (codificazione);

Visto il regolamento (CE) n. 1305/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013 sul sostegno allo sviluppo rurale da parte del Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR) e che abroga il regolamento (CE) n. 1698/2005 del Consiglio, ed in particolare l'art. 16 relativo ai regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Vista la legge 21 giugno 1986, n. 317 e successive modificazioni ed integrazioni, relativo all'attuazione della direttiva 83/189/CEE relativa alla procedura d'informazione nel settore delle norme e delle regolamentazioni tecniche e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto ministeriale del 12 giugno 2009, n. 9021 relativo all'istituzione della Commissione Sistemi di qualità nazionale avente il compito di individuare i sistemi di qualità nazionali nonché le modalità di riconoscimento e funzionamento degli stessi e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto ministeriale 4 marzo 2011, n. 4337 che regolamenta il sistema di qualità nazionale zootecnica riconosciuto a livello nazionale ai sensi del reg (CE) n. 1974/2006 della Commissione, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 68 del 24 marzo 2011;

Visto il provvedimento ministeriale del 25 ottobre 2011, con il quale sono state definite le linee guida per la redazione dei disciplinari di produzione per i prodotti zootecnici afferenti al sistema di qualità nazionale zootecnica, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 262 del 10 novembre 2011;

Visto il decreto ministeriale del 29 maggio 2015, n. 2009, con il quale è stata aggiornata la «Commissione SQN» di cui al decreto ministeriale del 12 giugno 2009, n. 9021;

Vista l'istanza presentata dall'Associazione per la valorizzazione dell'acquacoltura italiana sostenibile di qualità in data 6 dicembre 2018, volta ad ottenere il riconoscimento come Sistema di qualità nazionale zootecnia del disciplinare di produzione «Acquacoltura sostenibile»;

Visto il verbale della riunione della Commissione Sistemi di qualità nazionale del 16 aprile 2019 con cui è stato approvato il disciplinare di produzione «Acquacoltura sostenibile» previa revisione;

Visto il disciplinare revisionato secondo le indicazioni della Commissione;

Vista la notifica 2019/0489/I relativa al «Decreto di riconoscimento del Sistema di qualità nazionale – Acquacoltura sostenibile», effettuata ai sensi della direttiva (UE) 2015/1535 del Parlamento europeo e del Consiglio del 9 settembre 2015;

Ritenuto che il disciplinare di produzione «Acquacoltura sostenibile» risponde ai requisiti previsti per il riconoscimento come Sistema di qualità nazionale;

Decreta:

Articolo unico

1. Il disciplinare di produzione «Acquacoltura sostenibile», allegato al presente decreto di cui costituisce parte integrante e sostanziale, è riconosciuto ai sensi dell'art. 4, comma 3, del decreto ministeriale 4 marzo 2011, n. 4337.

2. Il disciplinare di produzione «Acquacoltura sostenibile» garantisce il diritto di accesso a tutti i produttori legittimamente interessati, la trasparenza del sistema e la rintracciabilità in tutte le fasi della produzione previste dal disciplinare.

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sul sito internet del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Roma, 4 febbraio 2020

Il Capo del Dipartimento: ABATE

ALLEGATO

Sistema di Qualità Nazionale "Zootecnia" riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricoli e Forestali DM 4337 04/03/2011

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE "ACQUACOLTURA SOSTENIBILE"

SOMMARIO

1 SCOPO

Lo scopo del presente disciplinare è definire i requisiti che le imprese di acquacoltura che allevano pesci e molluschi bivalvi devono rispettare per aderire al Regime di Qualità Nazionale Zootecnia (di seguito RQN) istituito dal MIPAAF con il D.M. n. 4337 del 04 marzo 2011.

Il presente disciplinare si applica alle specie da acquacoltura (pesci e molluschi) in conformità al Regime di Qualità Nazionale Zootecnia.

Il disciplinare si applica a partire dalle fasi di allevamento (dall'ingresso degli avannotti nel caso del pesce e dalla accettazione del novellame nel caso dei molluschi bivalvi) fino alle fasi di immissione in commercio dei prodotti dell'acquacoltura identificati con gli estremi del Regime di Qualità Nazionale.

2 OBIETTIVI

L'obiettivo del disciplinare di produzione è quello di qualificare l'acquacoltura, migliorando i prodotti dal punto di vista della qualità e il processo produttivo dal punto di vista della sostenibilità e il benessere degli organismi allevati.

L'adozione del disciplinare di produzione intende "aggiungere valore" ai prodotti delle imprese coinvolte nella filiera ampliando gli sbocchi di mercato.

3 CAMPO DI APPLICAZIONE

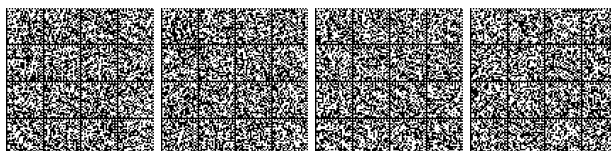
3.1 <u>Tipologia di prodotti</u>

3.2 Il disciplinare si applica a pesci e molluschi bivalvi allevati e ai relativi derivati e trasformati:

Pesci: freschi refrigerati.
Molluschi: freschi/vivi, confezionati in ATM, sottovuoto, prodotti pastorizzati, in retina o similari. Pesci Trasformati: ATM, sottovuoto, prodotti pastorizzati, affumicati.

3.3 <u>Specie ittiche a cui si applica il disciplinare:</u>

Specie ittiche

1. Trota iridea (*Onchorhynichus mykis*)
2. Salmerino (*Salvelinus fontinalis*)
3. Salmerino (*Salvelinus alpinus*)
4. Storione bianco (*Acipenser transmontanus*)
5. Storione siberiano (*Acipenser baerii*)
6. Storione russo (*Acipenser gueldenstaedtii*)
7. Storione ladano (*Huso huso*)
8. Sterletto (*Acipenser ruthenus*)
9. Storione stellato (*Acipenser stellatus*)
10. Storione cobice (*Acipenser naccarii*)
11. Spigola (*Dicentrarchus labrax*)

12. Orata (*Sparus aurata*)
13. Ombrina (*Argirosomus regio*)
14. Sarago pizzuto (*Puntazzo puntazzo*)

Molluschi Bivalvi

15. Cozza o Mitilo (*Mytilus galloprovincialis*);
16. Ostrica concava (*Crassostrea gigas*);
17. Ostrica piatta (*Ostrea edulis*);
18. Vongola verace (*Ruditapes philippinarum*);
19. Vongola verace (*Ruditapes decussatus*);

3.4 Tipologia di imprese richiedenti

Il presente disciplinare di produzione può essere adottato da:

1. Imprese in forma singola;
2. Imprese in forma associata (organizzate in filiera con soggetto capofila - capofiliera - che si assume la responsabilità della conformità del prodotto ai parametri previsti dal presente disciplinare);

4 DESCRIZIONE DEI PRODOTTI

Per ogni specie allevata per la quale viene richiesta l'adesione al presente disciplinare viene predisposta, a cura di ciascuna impresa aderente, una scheda riassuntiva unica che riporta :

- Denominazione commerciale della specie[1];
- Denominazione scientifica;
- Descrizione;
- Caratteristiche organolettiche, merceologiche e igienico-sanitarie;
- Sistema di allevamento;
- Valori nutrizionali.

5 REQUISITI DI LEGGE

Il presente disciplinare prevede esclusivamente requisiti valorizzanti dal punto di vista della qualità e della sostenibilità.
Tali requisiti sono da intendersi aggiuntivi rispetto a quelli di legge poiché il rispetto della normativa vigente è considerata prerequisito ed il controllo del rispetto della stessa non compete all'organismo di certificazione.

1 Le denominazioni commerciale e scientifica devono essere conformi alle norme vigenti.

6 REQUISITI VALORIZZANTI

6.1 ORIGINE DEGLI ANIMALI

L'origine è intesa come Paese di nascita, allevamento, macellazione, e confezionamento. Nell'ottica della trasparenza è richiesto che in tutte le fasi di processo il prodotto (uova, novellame, pesce, prodotto finito) sia accompagnato da una etichetta di origine, nei documenti di trasporto e nei registri di allevamento.

In aggiunta a tutte le informazioni obbligatorie per legge, tra cui la denominazione commerciale del prodotto, il nome scientifico della specie, il paese di allevamento e l'impresa produttrice, è obbligatorio riportare nell'etichetta di origine, in modo esplicito, anche le seguenti informazioni:

- Paese di nascita,
- Paese di macellazione[2],
- Paese di confezionamento.

L'etichetta di origine si applica a:

- uova;
- novellame di molluschi bivalvi ottenuti sia con riproduzione naturale e semina dopo l'acquisizione da centri di riproduzione sia con il prelievo in natura di animali selvatici da banchi naturali[3];
- novellame di specie ittiche, larve/post larve e avannotti ottenuti sia da centri di riproduzione sia con il prelievo in natura di animali selvatici;
- specie ittiche prodotto finito;
- molluschi prodotto finito.

L'etichetta di origine accompagna i prodotti in tutti gli scambi commerciali.

6.2 PRATICHE E GESTIONE DELL' ALLEVAMENTO

Le pratiche di gestione dell'allevamento devono prevedere:

- Qualifica dei fornitori di avannotti/larve/novellame che possano garantire l'indicazione di origine e la tecnologia di incubazione delle uova e allevamento adeguato delle larve/post larve e degli avannotti. In un apposito elenco sono riportati i fornitori qualificati che sono obbligati a produrre dichiarazione indicante il rispetto dei requisiti di cui al disciplinare o eventualmente l'adesione al Regime di Qualità.
- Ciascuna impresa deve mappare i propri fornitori di larve/post larve /avannotti/novellame e prevedere che gli stessi assicurino l'indicazione di origine e la tecnologia di incubazione delle uova e allevamento adeguato delle larve/post larve e degli avannotti.
- Assicurare l'assenza di organismi geneticamente modificati, prevedendo una dichiarazione del fornitore di uova embrionate/novellame. E' consentito l'allevamento di individui poliploidi.

2Informazione non applicabile ai molluschi bivalvi.

3I banchi naturali devono essere situati in zone classificate A o B dall'autorità competente. I molluschi devono successivamente permanere negli allevamenti aderenti al RQN per almeno 6 mesi, se prelevate dalle medesime zone di produzione, o almeno 8 mesi se provenienti da zone diverse da quelle di produzione.

- Accettazione avannotti/larve/novellame/seme naturale per i molluschi bivalvi, seme per i molluschi bivalvi in schiuditoi, solo da fornitori qualificati.
- Adottare delle misure atte a minimizzare il rischio di fughe degli animali allevati;
- Rispettare e misurare nelle specie ittiche allevate in impianti a terra (esclusi i pesci allevati in gabbia in mare) i parametri ambientali relativi ad ossigeno, salinità, temperatura e pH, riportati nelle tabelle seguenti:

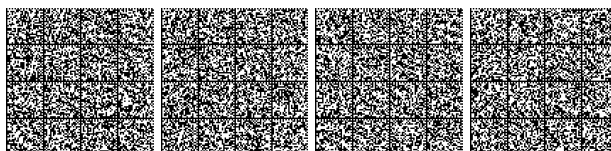
SPECIE ITTICHE DI ACQUA DOLCE (trota e salmerino)

- Saturazione ossigeno non inferiore al 60 %; frequenza settimanale;
- Solidi sospesi inferiori a 10 mg/L: frequenza trimestrale;
- Ossigeno disciolto nelle acque di allevamento superiore a 3 mg/l,: frequenza giornaliera;
- BOD e COD inferiori rispettivamente a 80 e 160 mg/l: frequenza trimestrale;
- pH: Valori compresi tra 7 e 9,5: frequenza trimestrale;
- Ammoniaca (N-NH4): valori inferiori a 25 mg/l: frequenza trimestrale;
- Nitrati (NO3-N)): valori inferiori a 200 mg/L: frequenza trimestrale;
- Nitriti (NO2-N): valori inferiori a 4 mg/L: frequenza trimestrale;
- Fosforo totale inferiore a 15 mg/l: frequenza trimestrale;
- Temperatura: massima 20°C.

SPECIE ITTICHE DI ACQUA MARINA (spigola, orata, ombrina, anguilla, saraghi)

- Saturazione ossigeno non inferiore al 60%; frequenza settimanale;
- Solidi sospesi inferiori a 10 mg/L: frequenza trimestrale;
- Ossigeno disciolto nelle acque di allevamento superiore a 4 mg/l,: frequenza giornaliera
- BOD e COD inferiori rispettivamente a 80 e 160 mg/l: frequenza trimestrale;
- pH: Valori compresi tra 7 e 8,5: frequenza trimestrale;
- Ammoniaca (N-NH4): valori inferiori a 25 mg/l: frequenza trimestrale;
- Nitrati (NO3-N)): valori inferiori a 200 mg/L: frequenza trimestrale;
- Nitriti (NO2-N): valori inferiori a 4 mg/L: frequenza trimestrale;
- Fosforo totale inferiore a 15 mg/l: frequenza trimestrale;
- Temperatura: massima 28°C.

- I molluschi bivalvi devono essere allevati esclusivamente nelle zone di produzione classificate come A o B, secondo quanto stabilito dal Reg. (CE) 854/2004, diversamente dai pesci, per i molluschi non è previsto il rispetto di parametri ambientali, poiché non vi è possibilità alcuna di intervenire sugli stessi.
- La densità degli animali negli allevamenti intensivi e semi intensivi deve rispettare i parametri come di seguito riportati:[4]

4 Requisito non applicabile alla molluschicoltura che è definita estensiva.

Specie	Densità massime alla pesca	Note
Trota	20 kg/mc	Ricambi idrici giorno >1
Trota	25 kg/mc	Ricambi idrici giorno > 5
Trota	35 kg/mc	Ricambi idrici giorno >10
Salmerino	25 kg/mc	Ricambi idrici giorno >5
Anguilla	25 kg/mc	Ricambi idrici giorno <10
Anguilla	50 kg/mc	Ricambi idrici giorno >10
Spigola	25/kg mc	Ricambi idrici giorno <10
Spigola	30 kg mc	Gabbie in mare o Ricambi idrici giorno >10
Ombrina	25/kg mc	Ricambi idrici giorno <10
Ombrina	30 kg mc	Gabbie in mare o Ricambi idrici giorno >10
Orata	25/kg mc	Ricambi idrici giorno <10
Orata	30 kg mc	Gabbie in mare o Ricambi idrici giorno >10
Saraghi	25/kg mc	Ricambi idrici giorno <10
Saraghi	30 kg mc	Gabbie in mare o Ricambi idrici giorno >10

- Monitorare, per le specie ittiche, giornalmente[5] lo stato di salute e di benessere dei prodotti in tutte le fasi di allevamento, al fine di evidenziare precocemente eventuali patologie ed eseguire tempestivamente la diagnosi e le misure profilattiche con indicazione dell'eventuale fermo degli impianti, della pulizia e del trattamento dell'acqua.
- Per i molluschi monitorare ogni 15 giorni lo stato di benessere degli animali (in particolare tassi di mortalità).
- Gestire le non conformità relative ai parametri di allevamento definiti dal presente disciplinare prevedendo registrazioni e definendo le eventuali azioni correttive.
- Aggiornare il registro di allevamento prevedendo per le specie ittiche controlli giornalieri (registrati) relativi a:
  - stato di salute, di benessere, di vitalità;
  - assenza di pigmentazioni anomale, di abrasioni o di altre situazioni non normali della cute (i.e lesioni anatomopatologiche);
  - altre situazione ritenute non normali dall'esperienza dell'osservatore;
  - ossigeno, salinità, temperatura e pH.
  - Indice di conversione dei pesci con stima della biomassa.
- Per i molluschi controlli **quindicinali** (registrati) relativi a:
  - Mortalità,
  - Vitalità.
- Aggiornare il Registro di Carico e scarico degli animali allevati.

5 Requisito non applicabile alla molluschicoltura che adotta un approccio di profilassi passiva non potendo in alcun modo intervenire con trattamenti sanitari.

- Nel caso di mortalità anomale (per i molluschi bivalvi mortalità >20%) ed in assenza di una chiara diagnosi, svolgere una valutazione aggiuntiva a quelle previste periodicamente sulla qualità dell'acqua.

6.3 ALIMENTAZIONE

- Definire e adottare un piano alimentare adeguato alle densità di stoccaggio, alla taglia degli animali allevati, ai valori della temperatura dell'acqua e a soddisfare i requisiti nutrizionali.
- I mangimi impiegati nell'allevamento dei pesci[6] devono essere:
  - a base di farina di pesce, proteine animali trasformate, farine vegetali, olio di pesce, integratori vitaminici, integratori minerali.
  - Le farine vegetali e di pesce utilizzate per i mangimi devono essere NO OGM e certificati da organismo terzo. Il certificato deve essere rilasciato in ambito accreditato.
  - Somministrati secondo il piano alimentare definito.
  - Per l'allevamento dei pesci devono essere attuate le registrazioni dei mangimi somministrati attraverso tabelle aziendali protocollate, con evidenza dei periodi di digiuno. Deve essere registrata anche l'eventuale alimentazione integrativa somministrata agli animali.
  - Adottare misure volte a minimizzare gli sprechi di mangimi e quindi aumentarne l'efficienza di utilizzo e ridurre il carico inquinante delle acque, valutabile attraverso il piano alimentare e/o procedura interna all'azienda.

6.4 SOSTENIBILITA'

Ogni impresa garantisce la sostenibilità nei tre pilastri di seguito riportati:

1. Ambientale,
2. Sociale,
3. Economico.

6.4.1 PILASTRO AMBIENTALE

Con la Raccomandazione 2013/179/CE è stata introdotta nell'Unione Europea la PEF - Product Environmental Footprint - PEF, che regolamenta il calcolo e la valutazione dell'impronta ambientale dei prodotti e dei servizi.

Le imprese aderenti al RQN dovranno implementare un sistema di valutazione in base alla metodologia PEF, adottando la misurazione degli indicatori individuati nelle Product Category Rules (PEFCR) adottati dalla Commissione Europea.

In attesa dell'adozione da parte della UE, gli indicatori saranno individuati da uno studio PEF preliminare realizzato dalla stessa impresa richiedente che prenderà in considerazione almeno i seguenti flussi: consumi energetici ed idrici, consumo di materie prime e materiali ausiliari, emissioni e gestione dei rifiuti. Lo studio deve essere comunicato all'OdC incaricato, che ne prende atto ai fini dell'applicazione del piano di controllo. L'impresa dovrà fare una misurazione degli indicatori, individuare quelli prioritari e implementare, in modo graduale, le azioni di miglioramento necessarie previste per ogni indicatore dallo stesso studio preliminare.

E' raccomandato l'uso di energia da fonti rinnovabili nelle strutture di trasformazione / lavorazione del prodotto.

---

6 Non si applica ai molluschi perché trattandosi di acquacoltura estensiva non viene somministrata alcuna tipologia di mangime.

GESTIONE RIFIUTI

Formalizzare e applicare un piano di gestione dei rifiuti finalizzato a:

- impedire la dispersione dei rifiuti;
- ridurre la produzione di rifiuti, soprattutto della componente non riciclabile;
- smaltire i rifiuti utilizzando procedure che consentano di dividere aree di lavorazione/stoccaggio del prodotto, separando i rifiuti non pericolosi da quelli pericolosi e utilizzando – ove opportuno - gli appositi contenitori;
- riciclare e riutilizzare i materiali usati durante la raccolta, il prelievo, la conservazione e il trasporto degli animali allevati fino al punto vendita, inclusi gli imballaggi.

6.4.2 PILASTRO SOCIALE

In aggiunta ai requisiti cogenti è obbligatorio che le imprese assicurino direttamente o tramite la propria associazione o in caso di accordo di filiera tramite il capofiliera il rispetto dei seguenti requisiti:

- Aggiornamenti formativi almeno annuale sui temi relativi alla sicurezza sui luoghi di lavoro e welfare aziendale, sull'applicazione dei requisiti previsti dal RQN e l'aggiornamento tecnico produttivo dei dipendenti.

- Favorire l'inserimento lavorativo dei giovani, dei laureandi e dei giovani laureati, con la definizione di criteri di selezione nella politica delle assunzioni.

- Attivazione o adesione a convezioni o accordi con Università e Centri di Ricerca Nazionali e Internazionali per prevedere stage di studenti presso l'impresa e/o iscrizione al Registro scuola lavoro.

6.4.3 PILASTRO ECONOMICO

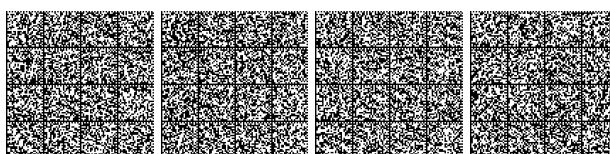
Le imprese richiedenti devono aver formalizzato un accordo di filiera, che comprenda oltre agli allevatori uno o più dei seguenti attori: trasformatori, confezionatori e i distributori. L'accordo di filiera oltre al rispetto del disciplinare deve prevedere anche:

- il prezzo minimo garantito alla produzione primaria [7];
- la definizione del prezzo di vendita e la ripartizione del valore aggiunto all'interno di tutta la filiera in modo equo.

Qualora l'allevatore opera in filiera corta è esentato dalla formalizzazione dell'accordo di filiera.

7 FRESCHEZZA / CONSERVAZIONE

- L'immissione in commercio per il consumo dei prodotti freschi deve avvenire entro 48 ore (nel caso di molluschi bivalvi tale periodo è da intendersi al netto del periodo di depurazione) dal momento della raccolta, la cui data dovrà essere registrata su un'apposita scheda per ciascuno dei lotti prodotti.

[7] Il prezzo minimo garantito deve essere concordato fra le parti in base ai costi di produzione.

- Trasformazione dei prodotti freschi entro le 48 ore dalla raccolta.
- Gli impianti di piscicoltura devono essere provvisti di sistemi di produzione e/o stoccaggio di ghiaccio.
- Il quantitativo di ghiaccio utilizzato nelle fasi di incassettamento e trasporto dei prodotti ittici deve essere almeno pari al peso del prodotto .

8 TRACCIABILITÀ E AUTOCONTROLLO

L'impresa richiedente deve implementare un sistema di rintracciabilità a copertura di tutte le attività effettuate in conformità al presente disciplinare. Tale sistema di rintracciabilità deve essere impostato secondo la norma ISO 22005. Il sistema di rintracciabilità deve essere adottato da tutti gli operatori che gestiscono il prodotto (allevamenti, strutture di lavorazione, strutture di depurazione, strutture di confezionamento etc.).

Nel caso in cui il processo produttivo avvenga presso operatori diversi è fatto obbligo che fra gli operatori coinvolti esista un accordo di filiera a copertura e garanzia del rispetto di tutti i requisiti previsti dal disciplinare.

Il sistema di rintracciabilità deve prevedere:

a) Registrazione dei lotti di prodotto in entrata e in uscita presso ciascun operatore della filiera.
b) Registrazione e identificazione dei lotti e delle partite di prodotti ittici per tutto il ciclo di allevamento, produzione, preparazione, trasformazione, depurazione, trasporto e commercializzazione.
c) Coerenza quantitativi (Bilanci di massa).
d) Prove periodiche di rintracciabilità.

La documentazione da tenere per ciascuna specie in allevamento è la seguente:

i) soggetti in entrata: origine, data di entrata, lotto, quantità, antecedenti trattamenti veterinari, fornitore, etichetta di origine;
ii) soggetti in uscita: età, quantità (numero per pesci, peso per molluschi), peso in caso di macellazione, lotto e destinazione;
iii) le eventuali perdite (mortalità anomale) di animali, in numero o peso, e relativa giustificazione;
iv) alimentazione: tipo di alimenti, inclusi gli integratori alimentari; tabella di alimentazione; profilassi, trattamenti e cure veterinarie: diagnosi, natura dei prodotti somministrati, modalità di trattamento, prescrizioni del veterinario con relativa giustificazione e periodi di attesa imposti per la commercializzazione dei prodotti ittici.
v) La documentazione da tenere per ciascun operatore successivo alla fase di allevamento è la seguente:
    vi) Documenti di acquisto
    vii) Documenti di vendita
    viii) Registro di allevamento
    ix) Registro di carico e scarico
    x) Registro di lavorazione
    xi) Quantitativi in ingresso e in uscita

xii) Scarti di lavorazione

9 ETICHETTATURA

I prodotti conformi al presente disciplinare di produzione sono identificati dal nome “Acquacoltura Sostenibile”, dal logo tipo di seguito riportato e dagli estremi del Regime di Qualità Nazionale:

Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia
D.M. 4337 04/03/2011
mipaaft

Sull’etichetta deve essere riportato il logotipo di forma circolare, composto da un pittogramma che comprende un insieme di elementi. Nella parte bassa del pittogramma è rappresentata una mano aperta e stilizzata di colore turchese, sormontata da sei angolari di colori blu, azzurro, verde e rosso, rappresentanti una forma stilizzata di pesce. Nella posizione del bulbo oculare è posta la stilizzazione di un bivalve socchiuso di colore blu con ombreggiatura azzurra. Lo sfondo del pittogramma è bianco ed è sormontato dalla dicitura “Acquacoltura sostenibile”, disposta all’interno del perimetro del logo. Al di sotto del logo vanno indicati gli estremi del Regime di Qualità Nazionale.

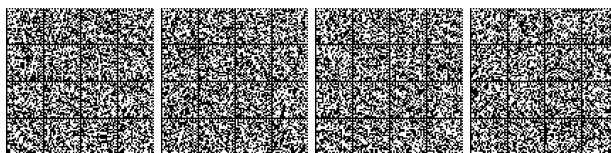
Il font utilizzato per il tipogramma è Arial.

I colori per la stampa riscontrati nella palette PANTONE® MATCHING COLOR SYSTEM sono:

Il logo nella riproduzione in quadricromia deve essere riprodotto secondo i valori cromatici nelle seguenti percentuali CMYK:

BLU	**TURCHESE**	**ROSSO**
C = 99%	C = 72%	C = 1%
M = 89%	M = 14%	M = 99%
Y = 2%	Y = 0%	Y = 98%
K = 1%	K = 0%	K = 1%

AZZURRO	**VERDE**	**NERO**
C = 52%	C = 72%	C = 0%
M = 4%	M = 14%	M = 0%
Y = 3%	Y = 0%	Y = 0%
K = 0%	K = 0%	K= 100%

Per favorire la corretta visualizzazione e leggibilità di tutti gli elementi del Marchio è consigliabile una dimensione minima di cm 3. Il rapporto proporzionale tra base e altezza del logotipo è di 1,375:1.

In etichetta in aggiunta deve essere riportato il marchio aziendale identificativo dell'azienda concessionaria e facoltativamente il Marchio identificativo del Regime di Qualità Nazionale "Zootecnia".

In aggiunta agli obblighi di legge le imprese aderenti al disciplinare devono in fase di immissione in commercio identificare i prodotti conformi al disciplinare con un sigillo (o fascetta o etichetta) inamovibile e di materiale ad uso alimentare, riportante il logo/marchio AS identificativo per ogni singolo animale, nel caso di pesci, o ogni singola confezione, nel caso di molluschi.

L'etichetta deve riportare anche l'informazione relativa al Paese di nascita[8], allevamento, confezionamento.

10 **CONTROLLI**

La conformità dei prodotti al disciplinare di produzione è verificata da organismi di controllo indipendenti, abilitati secondo le vigenti norme europee e iscritti nell'Elenco degli Organismi di Controllo qualificati presso il Ministero.

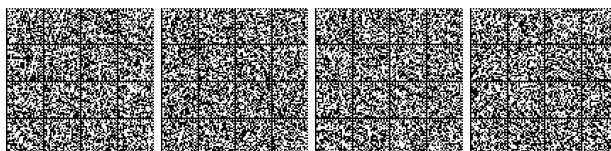
I controlli vengono effettuati sulla base del piano di controllo tipo approvato dal MIPAAFT.

Nella redazione del piano di controllo, si devono considerare gli elementi minimi individuati dal Ministero e di seguito riportati:

- modalità di adesione al sistema da parte degli operatori;
- verifica e mantenimento dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione;
- tipo di non conformità, trattamento e azione correttiva della stessa.

Il Programma di controllo della qualità è aperto a tutti i prodotti di acquacoltura realizzati nell'Unione Europea indipendentemente dalla loro origine a condizione che si rispettino i criteri stabiliti dal Disciplinare.

Sono riconosciuti i risultati di controlli comparabili effettuati da altri Stati Membri.

[8] Nel caso di molluschi pescati da banchi naturale l'origine corrisponde al Paese cui fa riferimento il banco naturale.

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

"ACQUACOLTURA SOSTENIBILE"

PIANO AUTOCONTROLLO

REQUISITI	TIPO DI CONTROLLO	Frequenza controlli annuali di presso operatori aderenti in forma singola	Frequenza controlli annuali presso operatori aderenti in forma associata
Identificazione degli operatori di filiera (per operatori aderenti in forma associata)	**DOCUMENTALE** - Elenco degli operatori di filiera (allevamenti, stabilimenti di lavorazione e trasformazione)	100 % operatori	100 % operatori
Identificazione dei fornitori certificati ASQ	**DOCUMENTALE:** - Elenco dei fornitori di prodotto certificato AS (per operatori aderenti che acquistano prodotto già certificato AS) e relativo certificato in corso di validità	100 % operatori	100 % operatori
Riconoscimento dell'operatore da parte dell'autorità competente	**DOCUMENTALE** - autorizzazione ai sensi delle norme comunitarie e nazionali	100 % operatori	100 % operatori
Comunicazione elenco operatori di filiera all'OdC	**DOCUMENTALE** - Comunicazione ad OdC	100 % operatori	100 % operatori
Identificazione e qualifica dei fornitori di avannotti, larve, novellame, post larve, seme naturale	**ISPETTIVO** - Criteri di qualifica dei fornitori di novellame - Accordo di fornitura che specifica i requisiti richiesti sottoscritto fra le parti - Elenco fornitori di novellame qualificati	100 % operatori	100 % operatori
Identificazione e qualifica dei fornitori mangime	**ISPETTIVO** - Criteri di qualifica dei fornitori di mangime - Elenco mangimifici qualificati Accordo di fornitura che specifica i requisiti richiesti sottoscritto fra le parti	100 % operatori	100 % operatori
Gestione dei documenti e dei dati in modo da dare evidenza di conformità al disciplinare	**ISPETTIVO** - Procedura gestione documenti e dati definita e correttamente applicata da tutti gli operatori di filiera	100 % operatori	100 % operatori
Esecuzione di verifiche e analisi sugli operatori di filiera (in caso di adesione in forma associata)	**ISPETTIVO** - Piano di verifica - Esito verifiche	100/% allevamenti + 100 % confezionamento/stoccaggio/trasformazione	100/% allevamenti + 100 % confezionamento/stoccaggio/trasformazione
Valutazione dell'impronta ambientale di prodotto	**ISPETTIVO** - Report PEF per il prodotto oggetto di certificazione realizzato in conformità alla raccomandazione 179 del 2013	100 % richiedente la certificazione	100 % richiedente la certificazione
Miglioramento continuo	**ISPETTIVO** - Definizione e Adozione delle azioni di miglioramento conseguenti la PEF	100 % richiedente la certificazione	100 % richiedente la certificazione

Applicazione dei requisiti etico- sociali	**ISPETTIVO** - Erogazione di aggiornamenti formativi almeno annuali ai dipendenti sui temi relativi alla sicurezza sui luoghi di lavoro, welfare aziendale e requisiti previsti dal RQN e aggiornamento tecnico produttivo - Favorire l'inserimento lavorativo e professionale dei giovani, laureandi, laureati - Attivazione o adesione a convezioni o accordi con Università e Centri di Ricerca Nazionali e Internazionali per prevedere stage di studenti presso l'impresa e/o iscrizione al Registro scuola lavoro.	100 % richiedente la certificazione	100 % richiedente la certificazione
Formalizzazione di un accordo di filiera, che comprenda oltre agli allevatori uno o più dei seguenti attori: trasformatori, confezionatori e i distributori.	- Definizione e applicazione del prezzo minimo garantito alla produzione primaria - Definizione del prezzo di vendita e la relativa ripartizione del valore aggiunto lungo la filiera in modo equo	100 % richiedente la certificazione	100 % richiedente la certificazione
Correttezza e completezza dell'etichetta di origine	**ISPETTIVO** - Etichetta di origine (presenza delle informazioni obbligatorie per legge e disponibilità delle informazioni previste dal disciplinare ASQ).	100 % operatori	100 % operatori
Definizione e applicazione di procedura di rintracciabilità conforme alla ISO 22005 dalla fase di allevamento fino al prodotto finito immesso in commercio per il consumo	**ISPETTIVO** - Procedura di gestione della rintracciabilità implementata ed applicata in conformità alla norma internazionale ISO 22005.	100 % operatori	100 % operatori
Correttezza e trasparenza dell'etichetta	**ISPETTIVO** - Etichetta contenente tutte le informazioni previste dal disciplinare	100 % operatori	100 % operatori
Gestione delle non conformità in caso di superamento dei limiti previsti dal disciplinare, in caso di mancata conformità ai requisiti di igiene e sicurezza e rintracciabilità	**ISPETTIVO** - Definizione e applicazione della procedura di gestione delle non conformità	100 % operatori	100 % operatori
Accettazione di avannotti, larve, novellame, post larve, seme naturale solo da fornitori qualificati	**ISPETTIVO** - Acquisto di novellame da soli fornitori qualificati	100 % operatori	100 % operatori
Origine degli animali (avannotti, larve, novellame, post larve, seme naturale)	**ISPETTIVO** - Dichiarazione di Provenienza correttamente compilata MOD 4 per tutti i lotti in ingresso - Presenza della documentazione accompaganatoria aggiuntiva rispetto al Mod. 4 (dichiarazione NO OGM)	100 % operatori	100 % operatori
Prevenzione e minimizzaione rischio fughe	**ISPETTIVO** - Adozione di procedure finalizzate minimizzare il rischio di fughe degli animali allevati (monitoraggi, manutenzioni etc.) - Registro fughe e registrazione misure adottate	100 % operatori	100 % operatori
Misurazione e rispetto dei parametri ambientali definiti nel disciplinare ASQ per la specie di riferimento (parametri, limiti e frequenze)	**ISPETTIVO** - Piano di monitoraggio acque comprensivo di tutti gli elementi minimi definiti nel disciplinare di riferimento - Elenco stazioni di monitoraggio acque - Elenco analisi - Frequenza analisi - metodi di analisi utilizzati - taratura delle attrezzature	100 % operatori	100 % operatori
Rispetto dei parametri di densità definiti nel disciplinare ASQ	**ISPETTIVO** - Piano di monitoraggio della densità in allevamento	100 % operatori	100 % operatori

Allevamento in zone classificate A e B	**ISPETTIVO** - Ubicazione degli allevamenti	100 % operatori	100 % operatori
Registrazione dei controlli giornalieri per le specie ittiche	**ISPETTIVO** - Stato di salute, di benessere, di vitalità; - Assenza di pigmentazioni anomale, di abrasioni o di altre situazioni non normali della cute (i.e lesioni anatomopatologiche); Altre situazione ritenute non normali dall'esperienza dell'osservatore; ossigeno, salinità, temperatura e pH. Indice di conversione dei pesci con stima della biomassa) e quindicinali per i molluschi (mortalità, vitalità, situazioni anomale)	100 % operatori	100 % operatori
Gestione delle non conformità relative ai parametri di allevamento (registrazione, azioni correttive etc.)	**ISPETTIVO** - Definizione e applicazione della procedura di gestione delle non conformità	100 % operatori	100 % operatori
In caso di mortalità anomale, superiore al 20 % nel caso dei molluschi, ed in assenza di chiara diagnosi, esecuzione di controlli aggiuntivi sulla qualità dell'acqua	**ISPETTIVO** - Definizione e applicazione della procedura di gestione delle non conformità	100 % operatori	100 % operatori
Aggiornamento registro di carico e scarico	**ISPETTIVO** - Registro di carico e scarico aggiornato ad ogni movimentazione	100 % operatori	100 % operatori
Adeguatezza e applicazione del piano alimentare formalizzato	**ISPETTIVO** - Piano alimentare	100 % operatori	100 % operatori
Somministrazione di mangimi con le caratteristiche definite dal disciplinare	**ISPETTIVO** - Accordo di fornitura che specifica i requisiti richiesti - elenco mangimifici e mangimi qualificati	100 % operatori	100 % operatori
Rispetto delle caratteristiche dei mangimi	**ISPETTIVO** - Conformità del mangime alle specifiche definite nel disciplinare	100 % operatori	100 % operatori
Assenza di OGM	**ISPETTIVO** - DDT e cartellini per i mangimi consegnati - certificato di conformità in vigore rilasciato in ambito accreditato da OdC per il mangime consegnato	100 % operatori	100 % operatori
Riduzione sprechi di mangime	**ISPETTIVO** - Procedura di gestione degli alimenti zootecnici con l'obiettivo di ridurre sprechi e carico inquinante delle acque	100 % operatori	100 % operatori
Definizione e applicazione di un piano di gestione dei rifiuti	**ISPETTIVO** - Definizione e applicazione di una procedura gestione rifiuti a garanzia di tutti gli aspetti definiti dal disciplinare	100 % operatori	100 % operatori
Freschezza	**ISPETTIVO** - Registrazione data e ora di cattura / raccolta. Nel caso dei molluschi deve essere riportato l'orario medio fra inizio raccolta e sbarco	100 % operatori	100 % operatori
Identificazione	**ISPETTIVO** - Identificazione pesce / molluschi con etichetta di origine	100 % operatori	100 % operatori
Accettazione Pesce / molluschi	**ISPETTIVO** - Identificazione pesce / molluschi con etichetta di origine - Provenienza di pesci / molluschi AS esclusivamente da allevamenti qualificati	100 % operatori	100 % operatori

Immissione in commercio per il consumo dei prodotti freschi entro 48 ore dalla cattura (nel caso dei molluschi tale periodo è da intendersi al netto del periodo di depurazione dove previsto) Trasformazione dei prodotti freschi entro 48 ore dalla cattura	- **ISPETTIVO** Registrazione data pesca e data immissione in commercio su apposito registro per tutti i lotti	100 % operatori	100 % operatori
Lo stabilimento dispone di sistema di produzione e/o stoccaggio ghiaccio	- **ISPETTIVO** Disponibilità delle attrezzature per produzione / stoccaggio ghiaccio	100 % operatori	100 % operatori
Ghiaccio in quantità doppia al peso del pesce contenuto	- **ISPETTIVO** Procedure e registrazioni -	100 % operatori	100 % operatori
Caratteristiche igienico sanitarie, merceologiche e organolettiche conformi alla scheda riassuntiva	- **ISPETTIVO** Piano controlli igienico sanitari, merceologici ed organolettici, criteri di campionamento - esecuzione controlli merceologici -registrazione dei controlli effettuati, delle eventuali non conformità e del declassamento del prodotto non conforme	100 % operatori	100 % operatori
Identificazione del prodotto conforme - assenza di promiscuità con prodotto convenzionale	- **ISPETTIVO** Procedura di identificazione e segregazione - Identificazione univoca ed inamovibile del prodotto (confezionato o sfuso) da immettere sul mercato	100 % operatori	100 % operatori

20A03207

DECRETI E DELIBERE DI ALTRE AUTORITÀ

COMMISSIONE NAZIONALE PER LE SOCIETÀ E LA BORSA

DELIBERA 10 giugno 2020.

Sospensione temporanea dell'applicazione di alcune previsioni del regolamento adottato con delibera 17221/2010, e successive modificazioni, sulle operazioni con parti correlate per agevolare il ricorso alla facoltà di esclusione nei casi di urgenza da parte di società con azioni quotate sui mercati regolamentati e di società con azioni diffuse tra il pubblico in misura rilevante. (Delibera n. 21396).

LA COMMISSIONE NAZIONALE
PER LE SOCIETÀ E LA BORSA

Visto l'art. 2391-*bis* del codice civile, come da ultimo modificato dal decreto legislativo n. 49 del 10 giugno 2019, in materia di operazioni con parti correlate;

Visti in particolare il comma primo del predetto articolo ai sensi del quale «Gli organi di amministrazione delle società che fanno ricorso al mercato del capitale di rischio adottano, secondo principi generali indicati dalla Consob, regole che assicurano la trasparenza e la correttezza sostanziale e procedurale delle operazioni con parti correlate e li rendono noti nella relazione sulla gestione; a tali fini possono farsi assistere da esperti indipendenti, in ragione della natura, del valore o delle caratteristiche dell'operazione» e il comma terzo, secondo cui «La Consob, nel definire i principi indicati nel primo comma, individua, in conformità all'art. 9-*quater* della direttiva 2007/36/CE, almeno: … *b)* regole procedurali e di trasparenza proporzionate rispetto alla rilevanza e alle caratteristiche delle operazioni, alle dimensioni della società ovvero alla tipologia di società che fa ricorso al mercato del capitale di rischio, nonché i casi di esenzione dall'applicazione, in tutto o in parte, delle predette regole …»;

Viste le norme di attuazione delle disposizioni di legge sopra menzionate contenute nel Regolamento sulle operazioni con parti correlate, approvato con delibera Consob n. 17221 del 12 marzo 2010, come successivamente modificato e integrato («Regolamento OPC»);

Visto in particolare l'art. 11, comma 5, del Regolamento OPC, secondo cui quando un'operazione con parte correlata sia di competenza assembleare o debba essere da questa autorizzata «Ove espressamente consentito dallo statuto, le procedure possono prevedere che, in caso di urgenza collegata a situazioni di crisi aziendale, fermo quanto

previsto dall'art. 5, ove applicabile, le operazioni con parti correlate siano concluse in deroga a quanto disposto dai commi 1, 2 e 3, a condizione che all'assemblea chiamata a deliberare si applichino le disposizioni dell'art. 13, comma 6, lettere *c)* e *d)*. Se le valutazioni dell'organo di controllo ai sensi dell'art. 13, comma 6, lettera *c)*, sono negative, l'assemblea delibera con le modalità di cui al comma 3; in caso contrario, si applica l'art. 13, comma 6, lettera *e)*»;

Visto, inoltre, l'art. 13, comma 6, del medesimo Regolamento OPC, secondo cui «Nei casi in cui l'operazione non sia di competenza dell'assemblea e non debba essere da questa autorizzata, le procedure possono prevedere, ove espressamente consentito dallo statuto, che in caso di urgenza, fermo quanto previsto dall'art. 5, ove applicabile, le operazioni con parti correlate siano concluse in deroga a quanto disposto dagli articoli 7 e 8 nonché dall'Allegato 2, a condizione che: *a)* qualora l'operazione da compiere ricada nelle competenze di un consigliere delegato o del comitato esecutivo, il presidente del Consiglio di amministrazione o di gestione sia informato delle ragioni di urgenza prima del compimento dell'operazione; *b)* tali operazioni siano successivamente oggetto, ferma la loro efficacia, di una deliberazione non vincolante della prima assemblea ordinaria utile; *c)* l'organo che convoca l'assemblea predisponga una relazione contenente un'adeguata motivazione delle ragioni dell'urgenza. L'organo di controllo riferisce all'assemblea le proprie valutazioni in merito alla sussistenza delle ragioni di urgenza; *d)* la relazione e le valutazioni di cui alla lettera *c)* siano messe a disposizione del pubblico almeno ventuno giorni prima di quello fissato per l'assemblea presso la sede sociale e con le modalità indicate nel Titolo II, Capo I, del regolamento emittenti. Tali documenti possono essere contenuti nel documento informativo di cui all'art. 5, comma 1; *e)* entro il giorno successivo a quello dell'assemblea le società mettano a disposizione del pubblico con le modalità indicate nel Titolo II, Capo I, del regolamento emittenti le informazioni sugli esiti del voto, con particolare riguardo al numero dei voti complessivamente espressi dai soci non correlati.»;

Considerato che nella presente fase di emergenza connessa alla pandemia da COVID-19 e di conseguente congiuntura economico-finanziaria negativa diverse società con azioni quotate o diffuse tra il pubblico in misura rilevante potrebbero avere necessità di realizzare con urgenza operazioni di rafforzamento patrimoniale con l'intervento di parti correlate;

Considerato che le norme richiamate del Regolamento OPC richiedono che la facoltà di esclusione in caso di urgenza sia espressamente prevista nelle procedure adottate ai sensi del medesimo regolamento e nello statuto delle società;

Considerato che alcune società non hanno esercitato le opzioni previste dai richiamati articoli, ovvero le hanno esercitate solo parzialmente, ovvero, pur avendole previste nell'ambito della procedura, non hanno introdotto la disposizione statutaria necessaria per poterle applicare;

Considerato che la facoltà di esclusione per i casi di urgenza stabilita dai citati articoli 11, comma 5, e 13, comma 6, del Regolamento OPC consente di derogare alle norme procedurali previste dal Regolamento OPC mentre rimangono fermi gli obblighi di trasparenza previsti dal medesimo regolamento, quale l'obbligo di fornire specifiche informazioni sulle operazioni con parti correlate nelle comunicazioni ex art. 17 del regolamento (UE) n. 596/2014, ai sensi dell'art. 6 del Regolamento OPC, e l'obbligo di pubblicare un documento informativo per le operazioni di maggiore rilevanza, ai sensi dell'art. 5 del Regolamento OPC;

Considerato che la facoltà di esclusione dalle norme procedurali per i casi di urgenza disciplinata dalle citate norme del Regolamento OPC prevede dei presidi alternativi quali, tra l'altro, una specifica informativa alla prima assemblea ordinaria utile;

Ritenuto, pertanto, che nel presente periodo di emergenza da COVID-19, possano essere sospese fino al 30 giugno 2021 le citate disposizioni del Regolamento OPC nella parte in cui si richiede che per l'applicazione della facoltà di esenzione per casi di urgenza tale facoltà sia prevista nelle procedure sulle operazioni con parti correlate e nello statuto delle società;

Delibera:

1. È sospesa, dalla data di entrata in vigore della presente delibera fino al 30 giugno 2021, per le operazioni di rafforzamento patrimoniale, l'applicazione delle disposizioni contenute negli articoli 11, comma 5, e 13, comma 6, del Regolamento OPC laddove è previsto che, ai fini del ricorso alla facoltà di esenzione per casi di urgenza, tale facoltà sia contemplata nelle procedure adottate ai sensi dell'art. 4, comma 1, del medesimo regolamento nonché nello statuto della società.

2. La presente delibera è pubblicata nel sito internet della Consob e nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana. Essa entra in vigore il giorno successivo alla data della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale*.

Roma, 10 giugno 2020

Il Presidente: SAVONA

20A03221

TESTI COORDINATI E AGGIORNATI

Testo del decreto-legge 20 aprile 2020, n. 26 (in *Gazzetta Ufficiale* - Serie generale - n. 103 del 20 aprile 2020)**, coordinato con la legge di conversione 19 giugno 2020, n. 59** (in questa stessa *Gazzetta Ufficiale* - alla pag. 1)**, recante: «Disposizioni urgenti in materia di consultazioni elettorali per l'anno 2020.».**

AVVERTENZA:

Il testo coordinato qui pubblicato è stato redatto dal Ministero della giustizia ai sensi dell'art. 11, comma 1, del testo unico delle disposizioni sulla promulgazione delle leggi, sull'emanazione dei decreti del Presidente della Repubblica e sulle pubblicazioni ufficiali della Repubblica italiana, approvato con D.P.R. 28 dicembre 1985, n. 1092, nonché dell'art. 10, commi 2 e 3, del medesimo testo unico, al solo fine di facilitare la lettura sia delle disposizioni del decreto-legge, integrate con le modifiche apportate dalla legge di conversione, che di quelle modificate o richiamate nel decreto, trascritte nelle note. Restano invariati il valore e l'efficacia degli atti legislativi qui riportati.

Le modifiche apportate dalla legge di conversione sono stampate con caratteri corsivi.

A norma dell'art. 15, comma 5, della legge 23 agosto 1988, n. 400 (Disciplina dell'attività di Governo e ordinamento della Presidenza del Consiglio dei ministri), le modifiche apportate dalla legge di conversione hanno efficacia dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione.

Art. 1.

Misure eccezionali in materia di consultazioni elettorali per l'anno 2020

1. In considerazione della situazione epidemiologica da COVID-19, in via eccezionale, i termini per le consultazioni elettorali di cui al presente comma sono fissati come di seguito indicato:

a) in deroga a quanto previsto dall'art. 86, commi 3 e 4, del decreto del Presidente della Repubblica 30 marzo 1957, n. 361, nonché dall'art. 21-*ter*, comma 3, del decreto legislativo 20 dicembre 1993, n. 533, il termine entro il quale sono indette le elezioni suppletive per la Camera dei deputati e il Senato della Repubblica per i seggi che siano dichiarati vacanti entro il 31 luglio 2020 è fissato in duecentoquaranta giorni dalla data della vacanza dichiarata dalla Giunta delle elezioni;

b) in deroga a quanto previsto dall'art. 1, comma 1, della legge 7 giugno 1991, n. 182, limitatamente all'anno 2020, le elezioni dei consigli comunali e circoscrizionali previste per il turno annuale ordinario si tengono in una domenica *e nel lunedì successivo compresi* tra il 15 settembre e il 15 dicembre 2020;

c) sono *inserite* nel turno di cui alla lettera *b)* anche le elezioni nei comuni i cui organi devono essere rinnovati per motivi diversi dalla scadenza del mandato, se le condizioni che rendono necessarie le elezioni si verificano entro il 27 luglio 2020. *Le disposizioni della presente lettera non si applicano alle elezioni degli organi circoscrizionali nei comuni il cui consiglio rimane in carica fino alla scadenza naturale prevista nell'anno 2021*;

d) in deroga a quanto previsto dall'art. 5, comma 1, della legge 2 luglio 2004, n. 165, gli organi elettivi delle regioni a statuto ordinario il cui rinnovo è previsto entro il 2 agosto 2020 durano in carica cinque anni e tre mesi; le relative elezioni si svolgono esclusivamente *tra il quindicesimo e il sessantesimo giorno successivo* al termine della nuova scadenza del mandato o nella domenica *e nel lunedì successivo compresi* nei sei giorni ulteriori;

d-bis*) in deroga a quanto previsto dall'art. 1, comma 79, lettera* b)*, della legge 7 aprile 2014, n. 56, limitatamente all'anno 2020, le elezioni dei presidenti delle province e dei consigli provinciali si svolgono entro novanta giorni dalle elezioni dei consigli comunali di cui alla lettera* b) *del presente comma; fino al rinnovo degli organi è prorogata la durata del mandato di quelli in carica.*

Riferimenti normativi:

— Si riporta il testo dell'art. 86, commi 3 e 4, del decreto del Presidente della Repubblica 30 marzo 1957, n. 361 (Approvazione del testo unico delle leggi recanti norme per la elezione della Camera dei deputati):

«1.-2. (*Omissis*).

3. Nel caso in cui rimanga vacante un seggio attribuito in un collegio uninominale si procede ad elezioni suppletive.

3-*bis*.

4. Alle elezioni suppletive si procede ai sensi dei commi da 1 a 6 dell'art. 21-*ter* del testo unico delle leggi recanti norme per l'elezione del Senato della Repubblica, di cui al decreto legislativo 20 dicembre 1993, n. 533, in quanto applicabili.».

– Si riporta il testo dell'art. 21-*ter*, comma 3, del decreto legislativo 20 dicembre 1993, n. 533 (Testo unico delle leggi recanti norme per l'elezione del Senato della Repubblica):

«1.-2. (*Omissis*).

3. Le elezioni suppletive sono indette entro novanta giorni dalla data della vacanza dichiarata dalla Giunta delle elezioni.

(*Omissis*).».

— Si riporta il testo dell'art. 1, comma 1, della legge 7 giugno 1991, n. 182 (Norme per lo svolgimento delle elezioni dei consigli provinciali, comunali e circoscrizionali):

1. Le elezioni dei consigli comunali si svolgono in un turno annuale ordinario da tenersi in una domenica compresa tra il 15 aprile ed il 15 giugno se il mandato scade nel primo semestre dell'anno ovvero nello stesso periodo dell'anno successivo se il mandato scade nel secondo semestre.

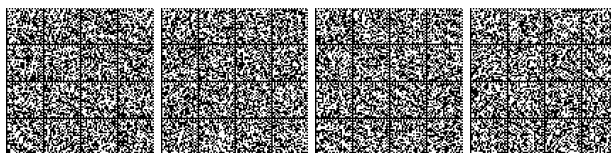
(*Omissis*).».

— Si riporta il testo dell'art. 5, comma 1, della legge 2 luglio 2004, n. 165 (Disposizioni di attuazione dell'art. 122, primo comma, della Costituzione):

«Art. 5. — *(Durata degli organi elettivi regionali)*. — 1. Gli organi elettivi delle regioni durano in carica per cinque anni, fatta salva, nei casi previsti, l'eventualità dello scioglimento anticipato del Consiglio regionale. Il quinquennio decorre per ciascun Consiglio dalla data della elezione e le elezioni dei nuovi Consigli hanno luogo non oltre i sessanta giorni successivi al termine del quinquennio o nella domenica compresa nei sei giorni ulteriori.

(*Omissis*).».

— Per completezza di informazione si riporta il testo integrale dell'art. 1, comma 79, della legge 7 aprile 2014, n. 56 (Disposizioni sulle città metropolitane, sulle province, sulle unioni e fusioni di comuni):

«(*Omissis*).

79. In sede di prima applicazione della presente legge, l'elezione del presidente della provincia e del consiglio provinciale ai sensi dei commi da 58 a 78 è indetta e si svolge:

a) entro il 12 ottobre 2014 per le province i cui organi scadono per fine mandato nel 2014;

b) successivamente a quanto previsto alla lettera *a)*, entro novanta giorni dalla scadenza per fine del mandato ovvero dalla decadenza o scioglimento anticipato degli organi provinciali. Al fine di garantire l'effettiva rappresentatività degli organi eletti, anche con riferimento all'esigenza di assicurare la loro piena corrispondenza ai territori nonché un ampliamento dei soggetti eleggibili, qualora i consigli comunali appartenenti alla circoscrizione elettorale provinciale, eventualmente interessati al turno annuale ordinario delle elezioni per il loro rinnovo ai sensi dell'art. 1, comma 1, della legge 7 giugno 1991, n. 182, dovessero essere tali da far superare la soglia del 50 per cento degli aventi diritto al voto, il termine è differito al quarantacinquesimo giorno successivo all'ultima proclamazione degli eletti».

Art. 1 - bis

Modalità di svolgimento delle operazioni di votazione per le consultazioni elettorali e referendarie dell'anno 2020

1. Al fine di assicurare il necessario distanziamento sociale, le operazioni di votazione per le consultazioni elettorali e referendarie dell'anno 2020 si svolgono, in deroga a quanto previsto dall'art. 1, comma 399, della legge 27 dicembre 2013, n. 147, nella giornata di domenica, dalle ore 7 alle ore 23, e nella giornata di lunedì, dalle ore 7 alle ore 15.

2. Per le consultazioni elettorali e referendarie dell'anno 2020, le disposizioni di cui all'art. 4 della legge 22 febbraio 2000, n. 28, si applicano in modo da evitare posizioni di svantaggio rispetto all'accesso ai mezzi di informazione e per la comunicazione politica durante le campagne elettorali e referendaria, in relazione alla situazione epidemiologica derivante dalla diffusione del COVID-19.

3. Per le consultazioni elettorali di cui all'art. 1 del presente decreto resta fermo il principio di concentrazione delle scadenze elettorali di cui all'art. 7 del decreto-legge 6 luglio 2011, n. 98, convertito, con modificazioni, dalla legge 15 luglio 2011, n. 111, che si applica, altresì, al referendum *confermativo del testo di legge costituzionale recante «Modifiche agli articoli 56, 57 e 59 della Costituzione in materia di riduzione del numero dei parlamentari», pubblicato nella* Gazzetta Ufficiale *n. 240 del 12 ottobre 2019. A tale fine si applicano le disposizioni previste per le elezioni politiche relativamente agli adempimenti comuni, compresi quelli concernenti la composizione, il funzionamento e i compensi degli uffici elettorali di sezione. Appena completate le operazioni di votazione e quelle di riscontro dei votanti per ogni consultazione, si procede, nell'ordine, allo scrutinio relativo alle elezioni politiche suppletive, a quello relativo al* referendum *confermativo e successivamente, senza interruzione, a quello relativo alle elezioni regionali. Lo scrutinio relativo alle elezioni amministrative è rinviato alle ore 9 del martedì, dando la precedenza alle elezioni comunali e poi a quelle circoscrizionali. Le spese derivanti dall'attuazione di adempimenti comuni sono proporzionalmente ripartite tra lo Stato e gli altri enti interessati in base al numero delle rispettive consultazioni.*

4. Limitatamente alle elezioni comunali e circoscrizionali dell'anno 2020, il numero minimo di sottoscrizioni richiesto per la presentazione delle liste e delle candidature è ridotto a un terzo.

5. In considerazione della situazione epidemiologica derivante dalla diffusione del COVID-19 e tenuto conto dell'esigenza di assicurare il necessario distanziamento sociale per prevenire il contagio da COVID-19 nel corso del procedimento elettorale, nonché di garantire il pieno esercizio dei diritti civili e politici nello svolgimento delle elezioni delle regioni a statuto ordinario dell'anno 2020, il numero minimo di sottoscrizioni richiesto per la presentazione delle liste e delle candidature è ridotto a un terzo.

6. È fatta salva per ciascuna regione la possibilità di prevedere, per le elezioni regionali del 2020, disposizioni diverse da quelle di cui al comma 5, ai fini della prevenzione e della riduzione del rischio di contagio da COVID-19.

Riferimenti normativi:

— Si riporta il testo dell'art. 1, comma 399, della legge 27 dicembre 2013, n. 147 (Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge di stabilità 2014)):

«(*Omissis*).

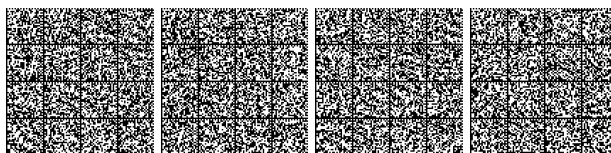
399. A decorrere dal 2014 le operazioni di votazione in occasione delle consultazioni elettorali o referendarie si svolgono nella sola giornata della domenica, dalle ore 7 alle ore 23. Conseguentemente all'art. 73, secondo comma, del testo unico di cui al decreto del Presidente della Repubblica 30 marzo 1957, n. 361, all'art. 22, comma 6, del testo unico di cui al decreto legislativo 20 dicembre 1993, n. 533, e all'art. 2, primo comma, lettera *c)*, del decreto-legge 3 maggio 1976, n. 161, convertito, con modificazioni, dalla legge 14 maggio 1976, n. 240, la parola: "martedì" è sostituita dalla seguente: "lunedì"; all'art. 5, primo comma, lettera *b)*, del citato decreto-legge n. 161 del 1976 le parole: "martedì successivo, con inizio alle ore dieci" sono sostituite dalle seguenti: "lunedì successivo, con inizio alle ore 14"; all'art. 20, secondo comma, lettere *b)* e *c)*, della legge 17 febbraio 1968, n. 108, le parole: "alle ore 8 del martedì" sono sostituite dalle seguenti: "alle ore 14 del lunedì" e, alla medesima lettera *c)*, le parole: "entro le ore 16" sono sostituite dalle seguenti: "entro le ore 24" e le parole: "entro le ore 20" sono sostituite dalle seguenti: "entro le ore 10 del martedì".

(*Omissis*).»

— Si riporta il testo dell'art. 4 della legge 22 febbraio 2000, n. 28 (Disposizioni per la parità di accesso ai mezzi di informazione durante le campagne elettorali e referendarie e per la comunicazione politica):

«Art. 4 *(Comunicazione politica radiotelevisiva e messaggi radiotelevisivi autogestiti in campagna elettorale)* — 1. Dalla data di convocazione dei comizi elettorali la comunicazione politica radio-televisiva si svolge nelle seguenti forme: tribune politiche, dibattiti, tavole rotonde, presentazione in contraddittorio di candidati e di programmi politici, interviste e ogni altra forma che consenta il confronto tra le posizioni politiche e i candidati in competizione.

2. La Commissione e l'Autorità, previa consultazione tra loro, e ciascuna nell'àmbito della propria competenza, regolano il riparto degli spazi tra i soggetti politici secondo i seguenti criteri:

a) per il tempo intercorrente tra la data di convocazione dei comizi elettorali e la data di presentazione delle candidature, gli spazi sono ripartiti tra i soggetti politici presenti nelle assemblee da rinnovare, nonché tra quelli in esse non rappresentati purché presenti nel Parlamento europeo o in uno dei due rami del Parlamento;

b) per il tempo intercorrente tra la data di presentazione delle candidature e la data di chiusura della campagna elettorale, gli spazi sono ripartiti secondo il principio della pari opportunità tra le coalizioni e tra le liste in competizione che abbiano presentato candidature in collegi o circoscrizioni che interessino almeno un quarto degli elettori chiamati alla consultazione, fatta salva l'eventuale presenza di soggetti politici rappresentativi di minoranze linguistiche riconosciute, tenendo conto del sistema elettorale da applicare e dell'àmbito territoriale di riferimento;

c) per il tempo intercorrente tra la prima e la seconda votazione nel caso di ballottaggio, gli spazi sono ripartiti in modo uguale tra i due candidati ammessi;

d) per il *referendum*, gli spazi sono ripartiti in misura uguale fra i favorevoli e i contrari al quesito referendario.

3. Dalla data di presentazione delle candidature per le elezioni di cui all'art. 1, comma 2, le emittenti radiofoniche e televisive nazionali possono trasmettere messaggi autogestiti per la presentazione non in contraddittorio di liste e programmi, secondo le modalità stabilite dalla Commissione e dall'Autorità, sulla base dei seguenti criteri:

a) gli spazi per i messaggi sono ripartiti tra i diversi soggetti politici, a parità di condizioni, anche con riferimento alle fasce orarie di trasmissione;

b) i messaggi sono organizzati in modo autogestito, sono trasmessi gratuitamente e devono avere una durata sufficiente alla motivata esposizione di un programma o di un'opinione politica, e comunque compresa, a scelta del richiedente, tra uno e tre minuti per le emittenti televisive e tra trenta e novanta secondi per le emittenti radiofoniche;

c) i messaggi non possono interrompere altri programmi, né essere interrotti, hanno un'autonoma collocazione nella programmazione e sono trasmessi in appositi contenitori, prevedendo fino a un massimo di quattro contenitori per ogni giornata di programmazione;

d) i messaggi non sono computati nel calcolo dei limiti di affollamento pubblicitario previsti dalla legge;

e) ciascun messaggio può essere trasmesso una sola volta in ciascun contenitore;

f) nessun soggetto politico può diffondere più di due messaggi in ciascuna giornata di programmazione;

g) ogni messaggio reca l'indicazione "messaggio autogestito" e l'indicazione del soggetto committente.

4. La trasmissione dei messaggi autogestiti di cui al comma 3 è obbligatoria per la concessionaria pubblica, che provvede a mettere a disposizione dei richiedenti le strutture tecniche necessarie per la realizzazione dei predetti messaggi.

5. Alle emittenti radiofoniche e televisive locali che accettano di trasmettere messaggi autogestiti a titolo gratuito, nei termini e con le modalità di cui al comma 3, è riconosciuto un rimborso da parte dello Stato nella misura definita entro il 31 gennaio di ogni anno con decreto del Ministro delle comunicazioni di concerto con il Ministro del tesoro, del bilancio e della programmazione economica. Alle emittenti radiofoniche è riservato almeno un terzo della somma complessiva annualmente stanziata. In sede di prima attuazione il rimborso per ciascun messaggio autogestito è determinato per le emittenti radiofoniche in lire 12.000 e per le emittenti televisive in lire 40.000, indipendentemente dalla durata del messaggio. La somma annualmente stanziata è ripartita tra le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano in proporzione al numero dei cittadini iscritti nelle liste elettorali di ciascuna regione e provincia autonoma. Il rimborso è erogato, entro i novanta giorni successivi alla conclusione delle operazioni elettorali, per gli spazi effettivamente utilizzati e congiuntamente attestati dalla emittente e dal soggetto politico, nei limiti delle risorse disponibili, dalla regione che si avvale, per l'attività istruttoria e la gestione degli spazi offerti dalle emittenti, del comitato regionale per le comunicazioni o, ove tale organo non sia ancora costituito, del comitato regionale per i servizi radiotelevisivi. Nella regione Trentino-Alto Adige il rimborso è erogato dalle province autonome, che si avvalgono, per l'attività istruttoria, dei comitati provinciali per i servizi radiotelevisivi sino alla istituzione dei nuovi organi previsti dal comma 13 dell'art. 1 della legge 31 luglio 1997, n. 249.

6. - 7.

8. Le emittenti radiofoniche e televisive nazionali comunicano all'Autorità, entro il quinto giorno successivo alla data di cui al comma 1, la collocazione nel palinsesto dei contenitori. Fino al completamento delle operazioni elettorali, ogni successiva modificazione deve essere comunicata alla medesima Autorità con almeno cinque giorni di anticipo.

9. A partire dalla data di convocazione dei comizi elettorali e fino alla chiusura della campagna elettorale, la trasmissione sui mezzi radiotelevisivi di messaggi di propaganda, pubblicità o comunicazione politica, comunque denominati, è ammessa esclusivamente secondo la disciplina del presente articolo.

10. Per le consultazioni referendarie la disciplina relativa alla diffusione della comunicazione politica e dei messaggi autogestiti di cui ai commi precedenti si applica dalla data di indizione dei *referendum*.

11. La Commissione e l'Autorità, previa consultazione tra loro, e ciascuna nell'àmbito della propria competenza, stabiliscono l'àmbito territoriale di diffusione di cui ai commi precedenti anche tenuto conto della rilevanza della consultazione sul territorio nazionale.».

— Si riporta il testo dell'art. 7 del decreto-legge 6 luglio 2011, n. 98, convertito, con modificazioni, dalla legge 15 luglio 2011, n. 111 (Disposizioni urgenti per la stabilizzazione finanziaria):

«Art. 7 *(Election* day). — 1. A decorrere dal 2012 le consultazioni elettorali per le elezioni dei sindaci, dei Presidenti delle province e delle regioni, dei Consigli comunali, provinciali e regionali, del Senato della Repubblica e della Camera dei deputati, si svolgono, compatibilmente con quanto previsto dai rispettivi ordinamenti, in un'unica data nell'arco dell'anno.

2. Qualora nel medesimo anno si svolgano le elezioni dei membri del Parlamento europeo spettanti all'Italia le consultazioni di cui al comma 1 si effettuano nella data stabilita per le elezioni del Parlamento europeo.

2-*bis*. Nel caso in cui, nel medesimo anno, debba tenersi più di un *referendum* abrogativo, la convocazione degli elettori ai sensi dell'art. 34 della legge 25 maggio 1970, n. 352, avviene per tutti i *referendum* abrogativi nella medesima data.

2-*ter*. Per le elezioni degli organi sciolti ai sensi dell'art. 143 del testo unico delle leggi sull'ordinamento degli enti locali, di cui al decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267, e successive modificazioni, continuano ad applicarsi le disposizioni speciali ivi previste.».

Art. 1 - ter

Protocolli sanitari e di sicurezza per lo svolgimento delle consultazioni elettorali

1. Al fine di prevenire il rischio di contagio da COVID-19, le consultazioni elettorali e referendarie dell'anno 2020 si svolgono nel rispetto delle modalità operative e precauzionali di cui ai protocolli sanitari e di sicurezza adottati dal Governo.

Art. 2.

Clausola di neutralità finanziaria

1. Dal presente decreto non devono derivare nuovi o maggiori oneri a carico della finanza pubblica.

Art. 3.

Entrata in vigore

1. Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sarà presentato alle Camere per la conversione in legge.

20A03311

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

AGENZIA ITALIANA DEL FARMACO

Autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Ibuprofene e Caffeina Sanofi»

Estratto determina AAM/A.I.C. n. 72/2020 del 10 giugno 2020

Procedura europea n. DE/H/5544/001/DC.

Descrizione del medicinale e attribuzione n. A.I.C.: è autorizzata l'immissione in commercio del medicinale: IBUPROFENE E CAFFEINA SANOFI, nella forma e confezioni alle condizioni e con le specificazioni di seguito indicate.

Titolare A.I.C.: Società Sanofi S.p.a. con sede e domicilio fiscale in viale L. Bodio, 37/B - 20158 Milano - Italia codice fiscale 00832400154.

Confezioni:

«400 mg/100 mg compresse rivestite con film» 6 compresse in blister Pvc/Pvdc-Al - A.I.C. n. 047596010 (in base 10) 1FDJHB (in base 32);

«400 mg/100 mg compresse rivestite con film» 10 compresse in blister Pvc/Pvdc-Al - A.I.C. n. 047596022 (in base 10) 1FDJHQ (in base 32);

«400 mg/100 mg compresse rivestite con film» 12 compresse in blister Pvc/Pvdc-Al - A.I.C. n. 047596034 (in base 10) 1FDJJ2 (in base 32);

«400 mg/100 mg compresse rivestite con film» 15 compresse in blister Pvc/Pvdc-Al - A.I.C. n. 047596046 (in base 10) 1FDJJG (in base 32);

«400 mg/100 mg compresse rivestite con film» 18 compresse in blister Pvc/Pvdc-Al - A.I.C. n. 047596059 (in base 10) 1FDJJV (in base 32);

«400 mg/100 mg compresse rivestite con film» 20 compresse in blister Pvc/Pvdc-Al - A.I.C. n. 047596061 (in base 10) 1FDJJX (in base 32);

«400 mg/100 mg compresse rivestite con film» 24 compresse in blister Pvc/Pvdc-Al - A.I.C. n. 047596073 (in base 10) 1FDJK9 (in base 32).

Forma farmaceutica: compresse rivestite con film.

Validità prodotto integro: tre anni.

Condizioni particolari di conservazione: non conservare a temperatura superiore ai 25 °C.

Composizione:

ogni compressa rivestita con film contiene:

principio attivo: 400 mg di ibuprofene e 100 mg di caffeina;

eccipienti:

nucleo della compressa: cellulosa microcristallina, croscarmellosa sodica, silice colloidale anidra, magnesio stearato;

film di rivestimento: idrossipropilmetilcellulosa, idrossipropilcellulosa, macrogol 6000, talco, titanio diossido (E171).

Produttore responsabile del rilascio dei lotti: Delpharm Reims - 10 rue Colonel Charbonneaux - 51100 Reims - Francia.

Indicazioni terapeutiche: «Ibuprofene e Caffeina Sanofi» è indicato negli adulti per il trattamento sintomatico di breve durata del dolore acuto di intensità moderata, come mal di denti o cefalea.

Classificazione ai fini della rimborsabilità

Per tutte le confezioni sopracitate è adottata la seguente classificazione ai fini della rimborsabilità: classe di rimborsabilità: classe C.

Classificazione ai fini della fornitura

Per tutte le confezioni sopracitate è adottata la seguente classificazione ai fini della fornitura:

classificazione ai fini della fornitura: SOP - medicinale non soggetto a prescrizione medica, ma non da banco.

Stampati

Le confezioni del medicinale devono essere poste in commercio con etichette e fogli illustrativi conformi al testo allegato alla determina, di cui al presente estratto.

È approvato il riassunto delle caratteristiche del prodotto allegato alla determina, di cui al presente estratto.

In ottemperanza all'art. 80, commi 1 e 3 del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni il foglio illustrativo e le etichette devono essere redatti in lingua italiana e, limitatamente ai medicinali in commercio nella Provincia di Bolzano, anche in lingua tedesca. Il titolare dell'A.I.C. che intende avvalersi dell'uso complementare di lingue estere, deve darne preventiva comunicazione all'AIFA e tenere a disposizione la traduzione giurata dei testi in lingua tedesca e/o in altra lingua estera. In caso di inosservanza delle disposizioni sull'etichettatura e sul foglio illustrativo si applicano le sanzioni di cui all'art. 82 del suddetto decreto legislativo.

Tutela brevettuale

Il titolare dell'A.I.C., nei casi applicabili, è esclusivo responsabile del pieno rispetto dei diritti di proprietà industriale relativi al medicinale di riferimento e delle vigenti disposizioni normative in materia brevettuale.

Il titolare dell'A.I.C. è altresì responsabile del pieno rispetto di quanto disposto dall'art. 14, comma 2 del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni, in virtù del quale non sono incluse negli stampati quelle parti del riassunto delle caratteristiche del prodotto del medicinale di riferimento che si riferiscono a indicazioni o a dosaggi ancora coperti da brevetto al momento dell'immissione in commercio del medicinale.

Rapporti periodici di aggiornamento sulla sicurezza - PSUR

Il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve fornire i rapporti periodici di aggiornamento sulla sicurezza per questo medicinale conformemente ai requisiti definiti nell'elenco delle date di riferimento per l'Unione europea (elenco EURD) di cui all'art. 107-*quater*, par. 7) della direttiva 2010/84/CE e pubblicato sul portale web dell'Agenzia europea dei medicinali.

Decorrenza di efficacia della determina: dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione, per estratto, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

20A03199

Autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Midazolam Kalceks»

Estratto determina AAM/A.I.C. n. 73/2020 del 10 giugno 2020

Procedura europea n. EE/H/0252/001/E/001

Descrizione del medicinale e attribuzione n. A.I.C.: è autorizzata l'immissione in commercio del medicinale: MIDAZOLAM KALCEKS nella forma e confezioni alle condizioni e con le specificazioni di seguito indicate.

Titolare A.I.C.: AS Kalceks con sede e domicilio fiscale in Krustpils Iela 53, Rīga, LV-1057, Lettonia.

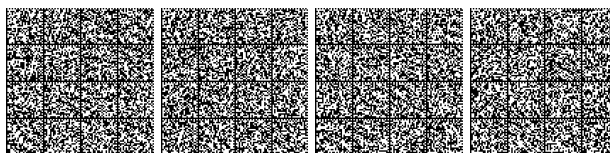
Confezioni:

«5 mg/ml soluzione iniettabile/infusione» 5 fiale da 1 ml - A.I.C. n. 048664015 (in base 10) 1GF3GH (in base 32);

«5 mg/ml soluzione iniettabile/infusione» 5 fiale da 3 ml - A.I.C. n. 048664027 (in base 10) 1GF3GV (in base 32);

«5 mg/ml soluzione iniettabile/infusione» 5 fiale da 10 ml - A.I.C. n. 048664039 (in base 10) 1GF3H7 (in base 32);

«5 mg/ml soluzione iniettabile/infusione» 10 fiale da 1 ml - A.I.C. n. 048664041 (in base 10) 1GF3H9 (in base 32);

«5 mg/ml soluzione iniettabile/infusione» 10 fiale da 3 ml - A.I.C. n. 048664054 (in base 10) 1GF3HQ (in base 32);

«5 mg/ml soluzione iniettabile/infusione» 10 fiale Da 10 ml - A.I.C. n. 048664066 (in base 10) 1GF3J2 (in base 32).

Forma farmaceutica: soluzione iniettabile/infusione.

Validità prodotto integro: due anni.

Periodo di validità dopo la diluizione:

la stabilità chimica e fisica in uso è stata dimostrata per ventiquattro ore a una temperatura di 25°C e per tre giorni a una temperatura di 2-8°C con le seguenti soluzioni per infusione: sodio cloruro allo 0,9%, glucosio al 5% e al 10%, soluzione di Ringer e soluzione di Hartmann;

da un punto di vista microbiologico, le diluizioni devono essere utilizzate immediatamente. Se non utilizzate immediatamente, i tempi di conservazione in uso e le condizioni di conservazione prima dell'uso sono di responsabilità dell'utilizzatore e di norma non devono superare le ventiquattro ore a 2°C-8°C, a meno che la diluizione non sia stata eseguita in condizioni asettiche controllate e validate.

Condizioni particolari di conservazione: questo medicinale non richiede alcuna temperatura particolare di conservazione. Tenere le fiale nell'imballaggio esterno per proteggere il medicinale dalla luce. Non congelare.

Composizione:

principio attivo: midazolam (come cloridrato);

eccipienti:

acido cloridrico concentrato, sodio cloruro, sodio idrossido (per l'aggiustamento del pH), acqua per preparazioni iniettabili.

Produttore responsabile del rilascio lotti: AS Kalceks - Krustpils iela 71E, Rīga, LV-1057, Lettonia.

Indicazioni terapeutiche: «Midazolam Kalceks» è un ipnotico a breve durata d'azione con le seguenti indicazioni per l'uso:

adulti:

sedazione cosciente con o senza anestesia locale prima o durante procedure diagnostiche o terapeutiche;

anestesia:

premedicazione prima dell'induzione dell'anestesia;

induzione dell'anestesia;

come componente sedativo nel mantenimento dell'anestesia;

sedazione in unità di terapia intensiva;

bambini:

sedazione cosciente con o senza anestesia locale prima o durante procedure diagnostiche o terapeutiche;

anestesia: premedicazione prima dell'induzione dell'anestesia;

sedazione in unità di terapia intensiva.

Classificazione ai fini della rimborsabilità

Per tutte le confezioni sopracitate è adottata la seguente classificazione ai fini della rimborsabilità:

classe di rimborsabilità: apposita sezione della classe di cui all'art. 8, comma 10, lettera *c)* della legge 24 dicembre 1993, n. 537 e successive modificazioni, dedicata ai farmaci non ancora valutati ai fini della rimborsabilità, denominata classe C(nn).

Classificazione ai fini della fornitura

Per tutte le confezioni sopracitate è adottata la seguente classificazione ai fini della fornitura:

classificazione ai fini della fornitura: OSP - medicinale utilizzabile esclusivamente in ambiente ospedaliero o in ambiente ad esso assimilabile.

Stampati

Le confezioni del medicinale devono essere poste in commercio con etichette e fogli illustrativi conformi al testo allegato alla determina, di cui al presente estratto.

È approvato il riassunto delle caratteristiche del prodotto allegato alla determina, di cui al presente estratto.

In ottemperanza all'art. 80, commi 1 e 3 del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni, il foglio illustrativo e le etichette devono essere redatti in lingua italiana e, limitatamente ai medicinali in commercio nella Provincia di Bolzano, anche in lingua tedesca. Il titolare dell'A.I.C che intende avvalersi dell'uso complementare di lingue estere, deve darne preventiva comunicazione all'AIFA e tenere a disposizione la traduzione giurata dei testi in lingua tedesca e/o in altra lingua estera. In caso di inosservanza delle disposizioni sull'etichettatura e sul foglio illustrativo si applicano le sanzioni di cui all'art. 82 del suddetto decreto legislativo.

Tutela brevettuale

Il titolare dell'A.I.C., nei casi applicabili, è esclusivo responsabile del pieno rispetto dei diritti di proprietà industriale relativi al medicinale di riferimento e delle vigenti disposizioni normative in materia brevettuale.

Il titolare dell'A.I.C. è altresì responsabile del pieno rispetto di quanto disposto dall'art. 14, comma 2 del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni, in virtù del quale non sono incluse negli stampati quelle parti del riassunto delle caratteristiche del prodotto del medicinale di riferimento che si riferiscono a indicazioni o a dosaggi ancora coperti da brevetto al momento dell'immissione in commercio del medicinale.

Rapporti periodici di aggiornamento sulla sicurezza - PSUR

Al momento del rilascio dell'autorizzazione all'immissione in commercio, la presentazione dei rapporti periodici di aggiornamento sulla sicurezza non è richiesta per questo medicinale. Tuttavia, il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve controllare periodicamente se l'elenco delle date di riferimento per l'Unione europea (elenco EURD), di cui all'art. 107-*quater*, par. 7) della direttiva 2010/84/CE e pubblicato sul portale web dell'Agenzia europea dei medicinali, preveda la presentazione dei rapporti periodici di aggiornamento sulla sicurezza per questo medicinale. In tal caso il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve presentare i rapporti periodici di aggiornamento sulla sicurezza per questo medicinale in accordo con l'elenco EURD.

Decorrenza di efficacia della determina: dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione, per estratto, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

20A03200

Revoca, su rinuncia, dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Ranitidina Hexal».

Con la determina n. aRM - 97/2020 - 1392 del 3 giugno 2020 è stata revocata, ai sensi dell'art. 38, comma 9, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219, su rinuncia della Sandoz S.p.a., l'autorizzazione all'immissione in commercio del sottoelencato medicinale, nelle confezioni indicate.

Medicinale: RANITIDINA HEXAL.

Confezione: A.I.C. n. 035331014.

Descrizione: «150 mg compresse rivestite con film» 20 compresse.

Confezione: A.I.C. n. 035331026.

Descrizione: «150 mg compresse rivestite con film» 50 compresse.

Confezione: A.I.C. n. 035331038.

Descrizione: «150 mg compresse rivestite con film» 100 compresse.

Confezione: A.I.C. n. 035331040.

Descrizione: «300 mg compresse rivestite con film» 10 compresse.

Confezione: A.I.C. n. 035331053.

Descrizione: «300 mg compresse rivestite con film» 20 compresse.

Confezione: A.I.C. n. 035331065.

Descrizione: «300 mg compresse rivestite con film» 50 compresse.

Confezione: A.I.C. n. 035331077.

Descrizione: «300 mg compresse rivestite con film» 100 compresse.

Confezione: A.I.C. n. 035331089.

Descrizione: «50 mg/5 ml soluzione iniettabile» 10 fiale.

Qualora nel canale distributivo fossero presenti scorte del medicinale revocato, in corso di validità, le stesse potranno essere smaltite entro e non oltre centottanta giorni dalla data di pubblicazione della presente determina.

20A03201

Revoca, su rinuncia, dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Telmisartan Ranbaxy».

Con la determina n. aRM - 98/2020 - 2826 del 3 giugno 2020 è stata revocata, ai sensi dell'art. 38, comma 9, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219, su rinuncia della Ranbaxy Italia S.p.a., l'autorizzazione all'immissione in commercio del sottoelencato medicinale, nelle confezioni indicate.

Medicinale: Telmisartan Ranbaxy.

Confezione: A.I.C. n. 042279024.

Descrizione: «40 mg compresse» 28 compresse in blister PA/AL/PVC/AL.

Confezione: A.I.C. n. 042279012.

Descrizione: «40 mg compresse» 14 compresse in blister PA/AL/PVC/AL.

Confezione: A.I.C. n. 042279036.

Descrizione: «40 mg compresse» 30 compresse in blister PA/AL/PVC/AL.

Confezione: A.I.C. n. 042279048.

Descrizione: «40 mg compresse» 56 compresse in blister PA/AL/PVC/AL.

Confezione: A.I.C. n. 042279051.

Descrizione: «40 mg compresse» 84 compresse in blister PA/AL/PVC/AL.

Confezione: A.I.C. 042279063.

Descrizione: «40 mg compresse» 90 compresse in blister PA/AL/PVC/AL.

Confezione: A.I.C. n. 042279075.

Descrizione: «40 mg compresse» 98 compresse in blister PA/AL/PVC/AL.

Confezione: A.I.C. n. 042279101.

Descrizione: «80 mg compresse» 30 compresse in blister PA/AL/PVC/AL.

Confezione: A.I.C. n. 042279113.

Descrizione: «80 mg compresse» 56 compresse in blister PA/AL/PVC/AL.

Confezione: A.I.C. n. 042279125.

Descrizione: «80 mg compresse» 84 compresse in blister PA/AL/PVC/AL.

Confezione: A.I.C. n. 042279137.

Descrizione: «80 mg compresse» 90 compresse in blister PA/AL/PVC/AL.

Confezione: A.I.C. n. 042279149.

Descrizione: «80 mg compresse» 98 compresse in blister PA/AL/PVC/AL.

Confezione: A.I.C. n. 042279099.

Descrizione: «80 mg compresse» 28 compresse in blister PA/AL/PVC/AL.

Confezione: A.I.C. n. 042279087

Descrizione: «80 mg compresse» 14 compresse in blister PA/AL/PVC/AL.

Qualora nel canale distributivo fossero presenti scorte del medicinale revocato, in corso di validità, le stesse potranno essere smaltite entro e non oltre centottanta giorni dalla data di pubblicazione della presente determina.

20A03202

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Efrivirallabiale»

Estratto determina AAM/PPA n. 303/2020 del 6 giugno 2020

Descrizione del medicinale, attribuzione nuovo numero A.I.C., in sostituzione della confezione precedentemente autorizzata: B.II.e.5.d)

È autorizzata l'immissione in commercio del medicinale EFRIVIRALLABIALE (A.I.C. n. 038942) nella forma farmaceutica, dosaggio e confezione di seguito indicata.

Confezione: «50 mg/g crema» tubo in al da 3 g:

A.I.C. n. 038942037 (base 10) 154FBP (base 32);

che sostituisce la confezione precedentemente autorizzata:

A.I.C. n. 038942013 - «50 mg/g crema» tubo da 2 g.

Forma farmaceutica: crema.

Principio attivo: aciclovir.

Titolare A.I.C.: Aesculapius Farmaceutici S.r.l.

Codice pratica: N1B/2020/125.

Classificazione ai fini della rimborsabilità

Per le confezioni di cui all'art. 1 è adottata la seguente classificazione ai fini della rimborsabilità: classificazione: classe C-*bis*.

Classificazione ai fini della fornitura

Per le confezioni di cui all'art. 1 è adottata la seguente classificazione ai fini della fornitura: OTC, medicinale non soggetto a prescrizione medica, da banco.

Stampati

Le confezioni del medicinale devono essere poste in commercio con gli stampati, così come precedentemente autorizzati da questa amministrazione, con le sole modifiche necessarie per l'adeguamento alla presente determina.

In ottemperanza all'art. 80 commi 1 e 3 del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni il foglio illustrativo e le etichette devono essere redatti in lingua italiana e, limitatamente ai medicinali in commercio nella Provincia di Bolzano, anche in lingua tedesca. Il titolare dell'A.I.C. che intende avvalersi dell'uso complementare di lingue estere, deve darne preventiva comunicazione all'AIFA e tenere a disposizione la traduzione giurata dei testi in lingua tedesca e/o in altra lingua estera. In caso di inosservanza delle disposizioni sull'etichettatura e sul foglio illustrativo si applicano le sanzioni di cui all'art. 82 del suddetto decreto legislativo.

Smaltimento scorte

I lotti già prodotti alla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente determina, contrassegnati con numero di A.I.C. 038942013 possono essere mantenuti in commercio fino alla data di scadenza del medicinale indicata in etichetta.

Decorrenza di efficacia della determina: la presente determina ha effetto dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione, per estratto, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sarà notificata alla società titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale.

20A03203

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio dei medicinali per uso umano «Emoclot» e «Klott»

Estratto determina AAM/PPA n. 270/2020 del 29 maggio 2020

Autorizzazione del grouping di variazioni.

Sono autorizzate le seguenti variazioni: tipo II: C.I.4) tipo 1b: C.I.z) modifica dei paragrafi 4.2, 4.4, 4.8, 5.1 del RCP e dei corrispondenti paragrafi del foglio illustrativo relativamente ai medicinali EMOCLOT (A.I.C. n. 023564) e KLOTT (A.I.C. n. 041649) nelle forme e confezioni autorizzate all'immissione in commercio.

Gli stampati corretti ed approvati sono allegati alla presente determina.

Titolare A.I.C.: Kedrion S.p.a.

Codice pratica: VN2/2019/279.

Stampati

1. Il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve apportare le modifiche autorizzate, dalla data di entrata in vigore della presente determina al riassunto delle caratteristiche del prodotto; entro e non oltre i sei mesi dalla medesima data al foglio illustrativo e all'etichettatura.

2. In ottemperanza all'art. 80, commi 1 e 3, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni, il foglio illustrativo e le etichette devono essere redatti in lingua italiana e, limitatamente ai medicinali in commercio nella Provincia di Bolzano, anche in lingua tedesca. Il titolare dell'A.I.C. che intende avvalersi dell'uso complementare di lingue estere, deve darne preventiva comunicazione all'AIFA e tenere a disposizione la traduzione giurata dei testi in lingua tedesca e/o in altra lingua estera. In caso di inosservanza delle disposizioni sull'etichettatura e sul foglio illustrativo si applicano le sanzioni di cui all'art. 82 del suddetto decreto legislativo.

Smaltimento scorte

Sia i lotti già prodotti alla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente determina che i lotti prodotti nel periodo di cui all'art. 2, comma 1, della presente determina, che non riportino le modifiche autorizzate, possono essere mantenuti in commercio fino alla data di scadenza del medicinale indicata in etichetta. A decorrere dal termine di trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente determina, i farmacisti sono tenuti a consegnare il foglio illustrativo aggiornato agli utenti, che scelgono la modalità di ritiro in formato cartaceo o analogico o mediante l'utilizzo di metodi digitali alternativi. Il titolare A.I.C. rende accessibile al farmacista il foglio illustrativo aggiornato entro il medesimo termine.

Decorrenza di efficacia della determina: la presente determina ha effetto dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione, per estratto, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sarà notificata alla società titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale.

20A03204

Autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Oki dolore e febbre»

Estratto determina AAM/AIC N. 74/2020 del 12 giugno 2020

Procedure europee nn.:

NL/H/4359/001/DC;

NL/H/4359/001/IB/001;

NL/H/4359/001/IA/002;

NL/H/4359/001/IB/003.

Descrizione del medicinale e attribuzione numero A.I.C.: è autorizzata l'immissione in commercio del medicinale OKI DOLORE E FEBBRE, nella forma e confezioni alle condizioni e con le specificazioni di seguito indicate.

Titolare A.I.C.: Dompé farmaceutici S.p.a. con sede e domicilio fiscale in via San Martino n. 12 - 20122 Milano - Italia, codice fiscale 00791570153.

Confezioni:

«25 mg compresse effervescenti» 8 compresse in tubo pp - A.I.C. n. 048414015 (in base 10) 1G5H9Z (in base 32);

«25 mg compresse effervescenti» 10 compresse in tubo pp - A.I.C. n. 048414027 (in base 10) 1G5HBC (in base 32);

«25 mg compresse effervescenti» 12 compresse in tubo pp - A.I.C. n. 048414039 (in base 10) 1G5HBR (in base 32);

«25 mg compresse effervescenti» 15 compresse in tubo pp - A.I.C. n. 048414041 (in base 10) 1G5HBT (in base 32);

«25 mg compresse effervescenti» 16 compresse in tubo pp - A.I.C. n. 048414054 (in base 10) 1G5HC6 (in base 32);

«25 mg compresse effervescenti» 20 compresse in tubo pp - A.I.C. n. 048414066 (in base 10) 1G5HCL (in base 32);

«25 mg compresse effervescenti» 24 compresse in tubo pp - A.I.C. n. 048414078 (in base 10) 1G5HCY (in base 32);

«25 mg compresse effervescenti» 8 compresse in bustina pap/pe/al/pe - A.I.C. n. 048414080 (in base 10) 1G5HD0 (in base 32);

«25 mg compresse effervescenti» 10 compresse in bustina pap/pe/al/pe - A.I.C. n. 048414092 (in base 10) 1G5HDD (in base 32);

«25 mg compresse effervescenti» 12 compresse in bustina pap/pe/al/pe - A.I.C. n. 048414104 (in base 10) 1G5HDS (in base 32);

«25 mg compresse effervescenti» 15 compresse in bustina pap/pe/al/pe - A.I.C. n. 048414116 (in base 10) 1G5HF4 (in base 32);

«25 mg compresse effervescenti» 16 compresse in bustina pap/pe/al/pe - A.I.C. n. 048414128 (in base 10) 1G5HFJ (in base 32);

«25 mg compresse effervescenti» 20 compresse in bustina pap/pe/al/pe - A.I.C. n. 048414130 (in base 10) 1G5HFL (in base 32);

«25 mg compresse effervescenti» 24 compresse in bustina pap/pe/al/pe - A.I.C. n. 048414142 (in base 10) 1G5HFY (in base 32).

Forma farmaceutica: compressa effervescente.

Validità prodotto integro: tre anni.

Condizioni particolari di conservazione: conservare il medicinale nella confezione originale, per proteggerlo dall'umidità e dalla luce.

Composizione: ogni compressa contiene il principio attivo ketoprofene 25 mg (come ketoprofene sale di lisina 40 mg).

Eccipienti: mannitolo (E421), idrogenocarbonato di sodio (E500), acido citrico (E330), aroma arancia, sorbitolo (E420), carbonato di sodio (E500), leucina, saccarina di sodio (E954), polisorbato 20 (E432), simeticone, silice colloidale anidra (E551).

Produttore responsabile del rilascio dei lotti: E-Pharma Trento S.p.a. via Provina, 2 - Frazione Ravina - Trento 38123 - Italia.

Indicazioni terapeutiche

«OKi dolore e febbre» è raccomandato nel trattamento sintomatico a breve termine del dolore acuto di intensità da lieve a moderata e/o della febbre.

«OKi dolore e febbre» è indicato negli adulti di età pari o superiore a diciotto anni.

Classificazione ai fini della rimborsabilità

Per tutte le confezioni sopracitate è adottata la seguente classificazione ai fini della rimborsabilità:

classe di rimborsabilità: classe C-*bis*.

Classificazione ai fini della fornitura

Per tutte le confezioni sopracitate è adottata la seguente classificazione ai fini della fornitura:

classificazione ai fini della fornitura: OTC - medicinale non soggetto a prescrizione medica, da banco o di automedicazione.

Stampati

Le confezioni del medicinale devono essere poste in commercio con etichette e fogli illustrativi conformi al testo allegato alla determina, di cui al presente estratto.

È approvato il riassunto delle caratteristiche del prodotto allegato alla determina, di cui al presente estratto.

In ottemperanza all'art. 80, commi 1 e 3 del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni il foglio illustrativo e le etichette devono essere redatti in lingua italiana e, limitatamente ai medicinali in commercio nella Provincia di Bolzano, anche in lingua tedesca. Il titolare dell'A.I.C. che intende avvalersi dell'uso complementare di lingue estere, deve darne preventiva comunicazione all'Agenzia italiana del farmaco e tenere a disposizione la traduzione giurata dei testi in lingua tedesca e/o in altra lingua estera. In caso di inosservanza delle disposizioni sull'etichettatura e sul foglio illustrativo si applicano le sanzioni di cui all'art. 82 del suddetto decreto legislativo.

Tutela brevettuale

Il titolare dell'A.I.C., nei casi applicabili, è esclusivo responsabile del pieno rispetto dei diritti di proprietà industriale relativi al medicinale di riferimento e delle vigenti disposizioni normative in materia brevettuale.

Il titolare dell'A.I.C. è altresì responsabile del pieno rispetto di quanto disposto dall'art. 14, comma 2 del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni, in virtù del quale non sono incluse negli stampati quelle parti del riassunto delle caratteristiche del prodotto del medicinale di riferimento che si riferiscono a indicazioni o a dosaggi ancora coperti da brevetto al momento dell'immissione in commercio del medicinale.

Rapporti periodici di aggiornamento sulla sicurezza - PSUR

Il titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio deve fornire i rapporti periodici di aggiornamento sulla sicurezza per questo medicinale conformemente ai requisiti definiti nell'elenco delle date di riferimento per l'Unione europea (elenco EURD) di cui all'art. 107-*quater*, par. 7) della direttiva 2010/84/CE e pubblicato sul portale web dell'Agenzia europea dei medicinali.

Decorrenza di efficacia della determina: dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione, per estratto, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

20A03223

CAMERA DI COMMERCIO, INDUSTRIA, ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI PISA

Provvedimenti concernenti i marchi di identificazione dei metalli preziosi

Ai sensi dell'art. 29, comma 5 del regolamento recante norme per l'applicazione del decreto legislativo 22 maggio 1999, n. 251 sulla disciplina dei titoli e marchi di identificazione per metalli preziosi, approvato con decreto del Presidente della Repubblica 30 maggio 2002, n. 150 e successive modificazioni ed integrazioni, si rende noto che le sottoindicate imprese, già titolari di marchio di identificazione per metalli preziosi di cui alle norme sopra richiamate, hanno cessato la propria attività di fabbricazione di oggetti in metalli preziosi, connessa all'uso dei marchi stessi ed hanno restituito tutti i punzoni recanti le impronte dei marchi identificativi in loro dotazione alla Camera di commercio di Pisa che, riconosciutane la autenticità, ha provveduto al ritiro degli stessi per la successiva deformazione ai sensi di legge:

Marchio	Denominazione	Sede
24 - PI	Annalucia Orafi di Salvadori Lucia	Piazza Gotti, 2 - Lajatico (PI)
33 - PI	Monego Gabriella	Piazza XIV Luglio, 20 - fraz. Collemontanino - Casciana Terme (PI)
36 - PI	«Particolari» di Meucci Sabrina	Via G. Garibaldi, 25 - fraz. S. Giovanni alla Vena - Vicopisano (PI)
71 - PI	Bottega Artigiana di Colombini Letizia	Via Solferino, 13 - Ponsacco (PI)
78 - PI	F.L. di Falzoni Luciano	Via del Castellare, 7 - frazione Pomaia - Santa Luce (PI)
79 - PI	Clan Banlieue di Bozzi Manuel e Ranchelli Luigi S.n.c.	Via del Chiesino, 42 - Pontedera (PI)
83 - PI	Il Melograno di Barbara Pepe e Martine Friselli e C. S.n.c.	Via Giuseppe Giusti, 24/26 - Pisa
94 - PI	«925» di Pampana Maria Cristina	Via Palestro, 1 - Pisa
96 - PI	Le Griffe Gioielli di Laura Pignatelli	Corso Matteotti, 19 - Ponsacco (PI)

Pertanto, con relative determinazioni dirigenziali questo ente ha disposto la cancellazione delle imprese medesime dal registro degli assegnatari dei marchi di identificazione per metalli preziosi della Provincia di Pisa e l'annullamento dei relativi marchi.

20A03205

Provvedimenti concernenti i marchi di identificazione dei metalli preziosi

Ai sensi dell'art. 29, comma 5 del regolamento recante norme per l'applicazione del decreto legislativo 22 maggio 1999, n. 251 sulla disciplina dei titoli e marchi di identificazione per metalli preziosi, approvato con decreto del Presidente della Repubblica 30 maggio 2002, n. 150 e successive modificazioni ed integrazioni, si rende noto che le sottoindicate imprese, già titolari di marchio di identificazione per metalli preziosi di cui alle norme sopra richiamate, hanno cessato la propria attività di fabbricazione di oggetti in metalli preziosi, connessa all'uso dei marchi stessi ed hanno restituito tutti i punzoni recanti le impronte dei marchi identificativi in loro dotazione alla Camera di commercio di Pisa che, riconosciutane la autenticità, ha provveduto al ritiro degli stessi per la successiva deformazione ai sensi di legge:

Marchio	Denominazione	Sede
06 - PI	Romagnoli Romano e Romagnoli Piero S.n.c.	Via l'Arancio, 29 - Pisa
14 - PI	Pimpinelli Maria Paola	Via Medaglie D'oro, 21 - Pisa
92 - PI	Ceccarelli Annalisa	Via Daiberto, 24/A - fraz. Marina di Pisa - Pisa (PI)

Pertanto, con rispettive determinazioni dirigenziali: n. 101 dell'11 marzo 2020, n. 55 dell'11 febbraio 2020 e n. 79 del 18 febbraio 2020, questo ente ha disposto la cancellazione delle imprese medesime dal registro degli assegnatari dei marchi di identificazione per metalli preziosi della Provincia di Pisa e l'annullamento dei relativi marchi.

20A03206

MINISTERO DELL'AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE

Riesame dell'autorizzazione integrata ambientale rilasciata per l'esercizio dell'impianto chimico della società Fluorsid S.p.a., in Assemini.

Si rende noto che con decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare n. DEC-MIN-0000122 del 10 giugno 2020, si è provveduto all'aggiornamento dell'autorizzazione integrata ambientale rilasciata con decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, n. GAB-DEC-2011-233 del 12 novembre 2011, all'impianto chimico della società Fluorsid S.p.a., identificata dal codice fiscale 00142940923, con sede legale in zona industriale Macchiareddu, seconda strada est - 09032 Assemini (CA), per l'esercizio dell'impianto chimico della società Fluorsid S.p.a. situato nel Comune di Assemini, ai sensi del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152 e successive modificazioni ed integrazioni.

Copia del provvedimento è messa a disposizione del pubblico per la consultazione presso la *ex* Direzione generale per le valutazioni e le autorizzazioni ambientali del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, via C. Colombo n. 44 - Roma, e attraverso il sito web del Ministero, agli indirizzi www.minambiente.it e https://va.minambiente.it/it-IT

20A03224

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

Proposta di modifica ordinaria del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Maremma toscana».

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi del decreto ministeriale 7 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, tuttora vigente ai sensi dell'art. 90, comma 3, della legge n. 238 del 12 dicembre 2016, nelle more dell'adozione del nuovo decreto sulla procedura in questione, in applicazione della citata legge n. 238/2016, nonché del regolamento delegato UE n. 33/2019 della Commissione e del regolamento di esecuzione UE n. 34/2019 della Commissione, applicativi del regolamento UE del Parlamento europeo e del Consiglio n. 1308/2013;

Visto il decreto ministeriale 9 ottobre 1995, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 250 del 25 ottobre 1995 con il quale è stata riconosciuta la indicazione geografica tipica dei vini «Maremma toscana» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale 30 settembre 2011, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 236 del 10 ottobre 2011 con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Maremma toscana» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero - sezione qualità - Vini DOP e IGP e nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 295 del 20 dicembre 2011, con il quale è stato consolidato il disciplinare consolidato della DOP «Maremma toscana»;

Visto il decreto ministeriale 7 marzo 2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero - sezione qualità - Vini DOP e IGP, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Maremma toscana»;

Esaminata la documentata domanda, presentata per il tramite della Regione Toscana, su istanza del Consorzio di tutela Vini della Maremma con sede in Grosseto, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Maremma toscana» nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Considerato che per l'esame della predetta domanda è stata esperita la procedura di cui agli articoli 6, 7 e 10 del decreto ministeriale 7 novembre 2012, relativa alle modifiche «non minori» dei disciplinari, che comportano modifiche al documento unico, ai sensi della preesistente normativa dell'Unione europea, e in particolare:

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Toscana;

è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP espresso nella riunione del 20 maggio 2020, nell'ambito della quale il citato Comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della DOC dei vini «Maremma toscana»;

Considerato, altresì che ai sensi del citato regolamento UE n. 33/2019, entrato in vigore il 14 gennaio 2019, le predette modifiche «non minori» del disciplinare in questione sono considerate «ordinarie» e come tali sono approvate dallo Stato membro e rese applicabili nel territorio nazionale, previa pubblicazione ed invio alla Commissione UE della relativa decisione nazionale, analogamente a quanto previsto dall'art. 10, comma 8, del citato decreto ministeriale 7 novembre 2012, per le modifiche «minori», che non comportano variazioni al documento unico;

Ritenuto tuttavia di dover provvedere, nelle more dell'adozione del richiamato decreto concernente la procedura nazionale di presentazione, esame e pubblicizzazione delle domande in questione, preliminarmente all'adozione del decreto di approvazione della modifica «ordinaria» del disciplinare di cui trattasi, alla pubblicizzazione della proposta di modifica medesima per un periodo di trenta giorni, al fine di dar modo ai soggetti interessati di presentare le eventuali osservazioni;

Provvede alla pubblicazione dell'allegata proposta di modifica «ordinaria» del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Maremma toscana».

Le eventuali osservazioni alla suddetta proposta di modifica del disciplinare di produzione, in regola con le disposizione contenute nel decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 «Disciplina dell'imposta di bollo» e successive modifiche ed integrazioni, dovranno essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali Ufficio PQAI IV, via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma, oppure al seguente indirizzo di posta elettronica certificata: saq4@pec.politicheagricole.gov.it - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della predetta proposta.

ALLEGATO

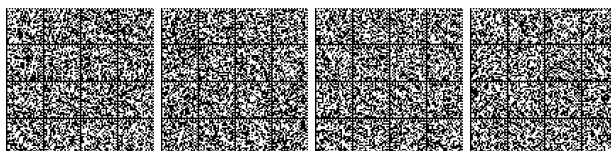
PROPOSTA DI MODIFICA ORDINARIA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "MAREMMA TOSCANA".

(N.B.: Le modifiche sono evidenziate come segue: Le aggiunte in carattere grassetto e sottolineato, le cancellature grassetto e barrato)

Articolo 1
(Denominazione e vini)

1.1 La denominazione di origine controllata «Maremma toscana» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti previsti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

«Maremma toscana» bianco, anche ~~**spumante,**~~ **riserva,** passito e Vendemmia tardiva (categoria Vino)
«Maremma toscana» rosso, anche novello, **riserva** e passito (categoria Vino)
«Maremma toscana» rosato (categoria Vino)
«Maremma toscana» Vin Santo (categoria Vino)
«Maremma toscana» Ansonica, anche ~~**spumante**~~**,** passito e Vendemmia tardiva (categoria Vino)
«Maremma toscana» Chardonnay, anche passito e Vendemmia tardiva (categoria Vino)
«Maremma toscana» Sauvignon, anche passito e Vendemmia tardiva (categoria Vino)
«Maremma toscana» Trebbiano, anche Vendemmia tardiva (categoria Vino)
«Maremma toscana» Vermentino, anche ~~**spumante**~~**,** passito e Vendemmia tardiva (categoria Vino)
«Maremma toscana» Viognier, anche Vendemmia tardiva (categoria Vino)
«Maremma toscana» Alicante **o Grenache, anche rosato** (categoria Vino)
«Maremma toscana» Cabernet, anche passito (categoria Vino)
«Maremma toscana» Cabernet Sauvignon, anche passito (categoria Vino)
«Maremma toscana» Cabernet franc (categoria Vino)
«Maremma toscana» Canaiolo (categoria Vino)
«Maremma toscana» Ciliegiolo, anche **rosato e** passito (categoria Vino)
«Maremma toscana» Merlot**, anche rosato e passito** (categoria Vino)
«Maremma toscana» Petit verdot (categoria Vino)
«Maremma toscana» Pugnitello (categoria Vino)
«Maremma toscana» Sangiovese, **anche rosato e** passito (categoria Vino)
«Maremma toscana» Syrah **anche rosato** (categoria Vino)
«Maremma toscana» bianco spumante (categorie Vino spumante e Vino spumante di qualità)
«Maremma toscana» rosato o rosè spumante (categorie Vino spumante e Vino spumante di qualità)
«Maremma toscana» Ansonica spumante (categorie Vino spumante e Vino spumante di qualità)
«Maremma toscana» Vermentino spumante (categorie Vino spumante e Vino spumante di qualità).

1.2 La denominazione di origine controllata «Maremma toscana» è altresì riservata ai vini designati con la specificazione di due vitigni a bacca di colore analogo delle varietà di vite di seguito elencate:
a bacca bianca:
Ansonica;
Chardonnay;

Sauvignon;
Trebbiano (Trebbiano toscano);
Vermentino;
Viognier;

a bacca nera:
Alicante o Grenache;
Cabernet;
Cabernet Sauvignon;
Cabernet franc;
Canaiolo (Canaiolo nero);
Ciliegiolo;
Merlot;
Petit Verdot;
Pugnitello;
Sangiovese;
Syrah,
alle condizioni previste dall'articolo 2, comma 4.

Articolo 2
(Base ampelografica)

2.1 I vini a denominazione di origine controllata «Maremma toscana» devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

«Maremma toscana» bianco, **«Maremma toscana» bianco riserva**, «Maremma toscana» spumante, «Maremma toscana» passito bianco e «Maremma toscana» Vendemmia tardiva:
Vermentino, Trebbiano Toscano, **e Viognier**, da soli o congiuntamente, minimo il ~~**40%**~~ **60%**;
possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del ~~**60%**~~ **40%**, le uve a bacca bianca provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana, con l'esclusione del Moscato bianco.

«Maremma toscana» Vin Santo:
Trebbiano toscano e Malvasia: da soli o congiuntamente, fino al 100%;
possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 60%, le uve a bacca bianca provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana.

«Maremma toscana» rosso, **«Maremma toscana» rosato, «Maremma toscana» spumante rosato o rosè, «Maremma toscana» rosso riserva** ,«Maremma toscana» passito rosso e «Maremma toscana» novello: Sangiovese, **Cabernet (Cabernet franc e Cabernet Sauvignon), Merlot, Syrah e Ciliegiolo, da soli o congiuntamente** minimo il ~~**40%**~~ **60%**;
possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del ~~**60%**~~ **40%**, le uve a bacca nera provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana.

~~**«Maremma toscana» rosato:**~~
~~**Sangiovese e Ciliegiolo, da soli o congiuntamente, minimo il 40%;**~~
~~**possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 60%, le uve a bacca rossa provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana.**~~

«Maremma toscana» Ansonica, «Maremma toscana» Ansonica spumante:

Ansonica: minimo 85%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana, con l'esclusione del Moscato bianco.

«Maremma toscana» Chardonnay:
Chardonnay: minimo 85%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana, con l'esclusione del Moscato bianco.

«Maremma toscana» Sauvignon:
Sauvignon: minimo 85%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana, con l'esclusione del Moscato bianco.

«Maremma toscana» Trebbiano:
Trebbiano toscano: minimo 85%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana, con l'esclusione del Moscato bianco.

«Maremma toscana» Vermentino, «Maremma toscana» Vermentino spumante:
Vermentino: minimo 85%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana, con l'esclusione del Moscato bianco.

«Maremma toscana» Viognier:
Viognier: minimo 85%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, fino a un massimo del 15%, con l'esclusione del Moscato bianco.

«Maremma toscana» Alicante **o Grenache e «Maremma toscana» Alicante o Grenache rosato:**
Alicante: minimo 85%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana.

«Maremma toscana» Cabernet:
Cabernet Sauvignon e/o Cabernet franc **e/o Carmenére**: minimo 85%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana.

«Maremma toscana» Cabernet Sauvignon:
Cabernet Sauvignon: minimo 85%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana.

«Maremma toscana» Cabernet franc:
Cabernet franc: minimo 85%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana.

«Maremma toscana» Canaiolo:
Canaiolo nero: minimo 85%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana.

«Maremma toscana» Ciliegiolo **e «Maremma toscana» Ciliegiolo rosato**:
Ciliegiolo: minimo 85%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana.

«Maremma toscana» Merlot **e «Maremma toscana» Merlot rosato**:
Merlot: minimo 85%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana.

«Maremma toscana» Petit verdot:
Petit verdot: minimo 85%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana.

«Maremma toscana» Pugnitello:
Pugnitello: minimo 85%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana.

«Maremma toscana» Sangiovese **e «Maremma toscana» Sangiovese rosato**:
Sangiovese: minimo 85%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana.

«Maremma toscana» Syrah **e «Maremma toscana» Syrah rosato**:
Syrah: minimo 85%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana.

2.2 I vini a denominazione di origine controllata «Maremma toscana» passito con la specificazione di un vitigno di cui all'articolo 1, devono essere ottenuti, per almeno l'85%, dalle uve provenienti in ambito aziendale da una delle seguenti varietà: Ansonica, Vermentino, Chardonnay, Sauvignon, Ciliegiolo, Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon **e/o Carmenére**), Cabernet Sauvignon, **Merlot** e Sangiovese.

Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino a un massimo del 15%, le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana.

2.3 I vini a denominazione di origine controllata «Maremma toscana» Vendemmia tardiva con la specificazione di un vitigno di cui all'articolo 1, devono essere ottenuti, per almeno l'85%, dalle uve provenienti in ambito aziendale da una delle seguenti varietà:
Ansonica, Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano, Vermentino e Viognier.
Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino a un massimo del 15%, le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana.

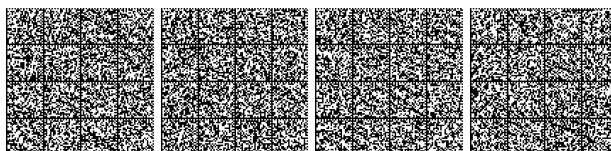
2.4 La denominazione di origine controllata «Maremma toscana» con la specificazione di due vitigni a bacca di colore analogo delle varietà di vite di seguito elencate:
a bacca bianca:
Ansonica;
Chardonnay;
Sauvignon;
Trebbiano (Trebbiano toscano);
Vermentino;
Viognier;

a bacca nera:
Alicante o Grenache;
Cabernet;
Cabernet Sauvignon;
Cabernet franc;
Canaiolo (Canaiolo nero);
Ciliegiolo;
Merlot;
Petit Verdot;
Pugnitello;
Sangiovese;
Syrah,

è consentita a condizione che:
- il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai vitigni ai quali si vuole fare riferimento;
- il quantitativo di uva prodotta per il vitigno presente nella misura minore deve essere comunque non inferiore al 15% del totale.
La specificazione "Cabernet" è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti dai vitigni Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère.

2.~~4~~ **5** Si riportano nell'allegato 1 i vitigni che possono concorrere alla produzione dei vini sopra indicati, iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 (pubblicato sulla G.U. n. 242 del 14 ottobre 2004) e successivi aggiornamenti.

Articolo 3
(Zona di produzione delle uve)

3.1 La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Maremma toscana» di cui all'articolo 1, comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Grosseto.

Articolo 4
(Norme per la viticoltura)

4.1 Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Maremma toscana» devono essere quelle normali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

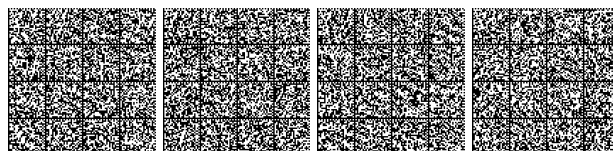
4.2 Sono pertanto da considerarsi idonei i vigneti ubicati in terreni di favorevole giacitura ed esposizione, con esclusione di quelli umidi o non sufficientemente soleggiati.

4.~~2~~ **3** La densità di impianto deve essere quella generalmente usata in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e dei vini; per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi non può essere inferiore a ~~3.000~~ **4000** piante ad ettaro.
Per gli impianti realizzati prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare si applicano i parametri e i criteri previsti dai disciplinari vigenti al momento dell'impianto del vigneto.

4.~~3~~ **4** I sesti di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati nella zona, comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.
In particolare è vietata ogni forma di allevamento su tetto orizzontale tipo tendone. Tale divieto si applica esclusivamente agli impianti realizzati successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare.

4.~~4~~ **5** È vietata ogni pratica colturale avente carattere di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

4.~~5~~ **6** La produzione massima di uva ad ettaro e il titolo alcolometrico volumico minimo naturale sono le seguenti:

Tipologia «Maremma toscana» Doc	Produzione uva (tonnellate/ettaro)	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol)
Bianco, Spumante e Vin Santo	13	9,50
Bianco Riserva	**13**	**9,50**
Rosso, Rosato, **Rosato o Rosé Spumante** e Novello	12	10,00
Passito Bianco e Rosso	11	10,50
Rosso Riserva	**12**	**10,00**
Vendemmia tardiva	8	12,50
Ansonica e Ansonica Spumante	12	10,50
Ansonica Passito	11	10,50
Ansonica Vendemmia tardiva	8	12,50
Chardonnay	12	10,50
Chardonnay Passito	11	10,50
Chardonnay Vendemmia tardiva	8	12,50
Sauvignon	12	10,50
Sauvignon Passito	11	10,50
Sauvignon Vendemmia tardiva	8	12,50
Trebbiano	12	10,50
Trebbiano Vendemmia tardiva	8	12,50
Vermentino e Vermentino Spumante	12	10,50
Vermentino Passito	11	10,50
Vermentino Vendemmia tardiva	8	12,50

Viognier	12	10,50
Viognier Vendemmia tardiva	8	12,50
Alicante **o Grenache e Alicante o Grenache rosato**	11	11,00
Cabernet	11	11,00
Cabernet Passito	11	10,50
Cabernet Sauvignon	11	11,00
Cabernet Sauvignon Passito	11	10,50
Cabernet franc	**11**	**11,00**
Canaiolo	11	11,00
Ciliegiolo **e Ciliegiolo rosato**	11	11,00
Ciliegiolo Passito	11	10,50
Merlot **e Merlot rosato**	11	11,00
Merlot Passito	**11**	**10,50**
Petit verdot	**11**	**11,00**
Pugnitello	**9**	**11,00**
Sangiovese **e Sangiovese rosato**	11	11,00
Sangiovese Passito	11	10,50
Syrah **e Syrah rosato**	11	11,00

Per la produzione massima ad ettaro e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla produzione dei vini delle tipologie che riportano in etichetta il nome di due varietà di vite elencate all'articolo 2, comma 4, si fa riferimento ai limiti stabiliti per ciascuna varietà che le compongono.

4.~~6~~ **7** A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata ~~**attraverso una accurata cernita delle uve,**~~ purchè la produzione non superi del 20% il limite medesimo, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

~~**4.7 In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, la Regione Toscana, su proposta del Consorzio di Tutela, fissa una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'articolo 3, dandone comunicazione all'organismo di controllo.**~~

~~**4.8 Nell'ambito della resa massima fissata nel presente articolo, la Regione Toscana, su proposta del Consorzio di Tutela e sentite le Organizzazioni di categoria interessate, può fissare i limiti massimi di uva rivendicabili per ettaro inferiori a quelli previsti dal presente disciplinare di produzione in rapporto alla necessità di conseguire un migliore equilibrio di mercato, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo. In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma precedente.**~~

4.8 Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro di vigneto a coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalle viti.

Articolo 5
(Norme per la vinificazione)

5.1 Le operazioni di vinificazione, ~~e~~ di appassimento delle uve **e di invecchiamento obbligatorio, nei casi previsti** devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione di cui al precedente articolo 3.
Tuttavia **tali operazioni** sono consentite ~~**su autorizzazione del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, previa istruttoria della Regione Toscana**~~, in cantine situate fuori della zona

di produzione delle uve, ma all'interno delle province di Pisa, Livorno, Siena **,** Firenze **e Arezzo**, sempre che tali cantine siano pertinenti a conduttori di vigneti ammessi alla produzione dei vini ~~**di cui all'articolo 1 e che ciascuna Ditta interessata presenti apposita richiesta, corredata dalla documentazione atta a dimostrare che le predette operazioni di vinificazione, per i vini a IGT "Maremma toscana", siano state effettuate prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione.**~~ **della denominazione.**

Le Ditte già in possesso di autorizzazione in deroga ad effettuare le operazioni di vinificazione fuori della zona di produzione di cui al previgente disciplinare possono effettuare, nella medesima cantina, anche le eventuali operazioni di invecchiamento dei vini.

5.2 Nella vinificazione ed elaborazione devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al prodotto finale le migliori caratteristiche di qualità.

5.3 È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'articolo 1, fatta eccezione per le tipologie "passito", "Vin Santo" e "Vendemmia tardiva", nei limiti e condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali.

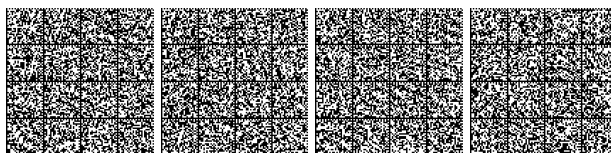
5.4 Le tipologie "rosato"devono essere ottenute con la vinificazione in "rosato" delle uve a bacca ~~**rossa**~~ **nera**.

5.5 Il vino a denominazione di origine controllata «Maremma toscana» rosso imbottigliato entro il 31 dicembre dell'annata di produzione delle uve, può essere designato in etichetta con il termine "novello" purchè la vinificazione delle uve sia condotta secondo la tecnica della macerazione carbonica per almeno il 40% e nella produzione e commercializzazione siano rispettate le altre disposizioni previste dalla normativa vigente per questa tipologia.

5.6 **I vini a denominazione di origine controllata «Maremma toscana» rosso, Alicante o Grenache, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Ciliegiolo, Merlot, Petit verdot, Pugnitello, Sangiovese e Syrah devono essere immessi al consumo non prima del 1° marzo dell'anno successivo alla vendemmia**.

5.~~6~~ **7** I vini a denominazione di origine controllata «Maremma toscana» Passito, anche con la specificazione del vitigno, devono essere ottenuti nel rispetto della normativa comunitaria e nazionale vigente, con appassimento naturale all'aria o in locali idonei, con possibilità di una parziale disidratazione con aria ventilata, fino al raggiungimento di un titolo alcolometrico volumico totale non inferiore al 15,50%, e possono essere immessi al consumo non prima del 30 settembre dell'anno successivo alla vendemmia, dopo un periodo di almeno 6 mesi di affinamento obbligatorio in recipienti di legno e/o in bottiglia.

5.~~7~~ **8** I vini a denominazione di origine controllata «Maremma toscana» Vendemmia tardiva, anche con la specificazione del vitigno, devono essere ottenuti nel rispetto della normativa comunitaria e nazionale vigente, con appassimento parziale o totale sulla pianta, e possono essere immessi al consumo non prima del 30 giugno dell'anno successivo alla vendemmia, dopo un periodo di almeno 3 mesi di affinamento obbligatorio in recipienti di legno e/o in bottiglia.

5.~~**8**~~ **9** Il tradizionale metodo di vinificazione per l'ottenimento della tipologia "Vin Santo" prevede quanto segue:
l'uva, dopo aver subito un'accurata cernita, deve essere sottoposta ad appassimento naturale; l'appassimento delle uve deve avvenire in locali idonei; è ammessa una parziale disidratazione con aria ventilata e l'uva deve raggiungere, prima dell'ammostatura, un contenuto zuccherino

non inferiore al 26%; la vinificazione, la conservazione e l'invecchiamento del "Vin Santo" deve avvenire in recipienti di legno (caratelli) di capacità non superiore a 500 litri;
l'immissione al consumo del «Maremma toscana» Vin Santo non può avvenire prima del 1° marzo del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve;
al termine del periodo di invecchiamento il prodotto deve avere un titolo alcolometrico volumico complessivo minimo del 16,00% vol..

5.~~9~~ **10 Il vino a denominazione di origine controllata «Maremma toscana» bianco ha diritto alla menzione «riserva» se sottoposto ad invecchiamento per un periodo non inferiore a 12 mesi. L'immissione al consumo deve avvenire a partire dal 1° novembre dell'anno successivo alla vendemmia. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve**.

5.**11. Il vino a denominazione di origine controllata «Maremma toscana» rosso ha diritto alla menzione «riserva» se sottoposto ad invecchiamento per un periodo non inferiore a 24 mesi, di cui almeno 6 in recipienti di legno. L'immissione al consumo deve avvenire a partire dal 1° novembre del secondo anno successivo alla vendemmia. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve**.

5.12. La resa massima dell'uva in vino, all'atto dell'immissione al consumo, compresa l'eventuale aggiunta correttiva e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

Tipologia «Maremma toscana» Doc	Resa uva/vino	Produzione massima vino (ettolitri/ettaro)
Bianco, **Bianco Riserva** e Spumante	70	91
Rosso, **Rosso Riserva,** Rosato, **Rosato o Rosé Spumante** e Novello	70	84
Passito Bianco e Rosso	40	44
Vin Santo	35 dell'uva fresca (al terzo anno di invecchiamento)	45,50
Vendemmia tardiva	50	40
Ansonica e Ansonica Spumante	70	84
Ansonica Passito	40	44
Ansonica Vendemmia tardiva	50	40
Chardonnay	70	84
Chardonnay Passito	40	44
Chardonnay Vendemmia tardiva	50	40
Sauvignon	70	84
Sauvignon Passito	40	44
Sauvignon Vendemmia tardiva	50	40
Trebbiano	70	84
Trebbiano Vendemmia tardiva	50	40
Vermentino e Vermentino Spumante	70	84
Vermentino Passito	40	44
Vermentino Vendemmia tardiva	50	40
Viognier	70	84
Viognier Vendemmia tardiva	50	40
Alicante **o Grenache e Alicante o Grenache rosato**	70	77
Cabernet	70	77
Cabernet Passito	40	44

Cabernet Sauvignon	70	77
Cabernet Sauvignon Passito	40	44
Cabernet franc	**70**	**77**
Canaiolo	70	77
Ciliegiolo **e Ciliegiolo rosato**	70	77
Ciliegiolo Passito	40	44
Merlot **e Merlot rosato**	70	77
Petit verdot	**70**	**77**
Pugnitello	**70**	**63**
Sangiovese **e Sangiovese rosato**	70	77
Sangiovese Passito	40	44
Syrah **e Syrah rosato**	70	77

Per la resa massima dell'uva in vino, all'atto dell'immissione al consumo, compresa l'eventuale aggiunta correttiva e la produzione massima di vino per ettaro delle tipologie che riportano in etichetta il nome di due varietà di vite elencate all'articolo 2, comma 4, si fa riferimento ai limiti stabiliti per ciascuna varietà che le compongono.

5.~~10~~ **13** Qualora la resa uva/vino superi il limite sopra indicato, ma non il 75% (38% per la tipologia "Vin Santo", 45% per le tipologie "Passito", 55% per le tipologie "Vendemmia tardiva"), anche se la produzione a ettaro resta al di sotto del limite massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre detti limiti decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

5.~~11~~ **14** È consentito l'utilizzo di contenitori di legno nelle fasi di vinificazione, conservazione e affinamento, per tutte le tipologie previste.

5.~~12~~ **15** La tipologia "Spumante" appartiene alla categoria "vino spumante di qualità", e "vino spumante" può essere spumantizzato sia con il metodo Martinotti che con il metodo Classico.

5. 16. Per le tipologie «Maremma toscana» Rosso e «Maremma toscana» Sangiovese è consentita la pratica del "Governo all'uso Toscano" consistente in una lenta rifermentazione del vino mediante l'aggiunta di uve a bacca nera leggermente appassite che, previa ammostatura, hanno iniziato il processo di fermentazione, nella misura non inferiore a 10 kg per ettolitro.

Articolo 6
(Caratteristiche al consumo)

6.1 I vini a denominazione di origine controllata «Maremma toscana» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Maremma toscana» bianco:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: fine e delicato;
- sapore: **da** secco ~~o~~ **ad** abboccato e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: ~~15,0~~ **14,0** g/l.

Maremma toscana» bianco riserva:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;

- odore: fine, ampio, complesso;
- sapore: asciutto, fresco con note speziate, sapido, di buon corpo, morbido ed elegante;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Maremma toscana» rosso:
- colore: rosso rubino con riflessi violacei;
- odore: vinoso;
- sapore: **da** secco ~~o~~ **ad** abboccato, armonico ed equilibrato; **il prodotto dell'annata che ha subito il «governo all'uso toscano» presenta vivezza e rotondità**;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: ~~**20,0**~~ **22,0** g/l.

«Maremma toscana» rosato:
- colore: rosato ~~con riflessi rosso rubino~~ **più o meno intenso;**
- odore: vinoso, delicato, con intense note fruttate;
- sapore: **da** secco ~~o~~ **ad** abboccato, armonico, leggermente acidulo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: ~~5,0~~ **4,5** g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Maremma toscana» novello:
- colore: rosso rubino;
- odore: vinoso, fruttato;
- sapore: asciutto, leggermente acidulo, sapido;
- zuccheri riduttori residui massimo: 8,00 g/l;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Maremma toscana» rosso riserva:
- colore: rosso intenso tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, intenso e caratteristico che si affina nel corso dell'invecchiamento;
- sapore: asciutto, corposo, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

«Maremma toscana» spumante:
- spuma: fine e persistente;
- colore: **giallo** paglierino più o meno intenso;
- perlage: fine e persistente;
- odore: fine, fruttato, persistente;
- sapore: da dosaggio zero a extra dry, armonico, netto;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: ~~5,0~~ **4,5** g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Maremma toscana» rosato o rosé spumante:
- spuma: fine e persistente;
- colore: dal rosa tenue al rosa cerasuolo;
- odore: delicato, fine, con evidenti note fruttate;

- sapore: da dosaggio zero a extra dry, vivace, acidulo, con fondo leggermente amarognolo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Maremma toscana» Ansonica:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: caratteristico, leggermente fruttato;
- sapore: asciutto, morbido e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Maremma toscana» Ansonica spumante:
- spuma: fine e persistente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: caratteristico, leggermente fruttato;
- sapore: da dosaggio zero a extra dry, morbido ed armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Maremma toscana» Chardonnay:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: fine, delicato, caratteristico;
- sapore: asciutto e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Maremma toscana» Sauvignon:
- colore: giallo paglierino;
- odore: delicato, gradevole, caratteristico;
- sapore: secco e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Maremma toscana» Trebbiano:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: fine e delicato;
- sapore: secco e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Maremma toscana» Vermentino:
- colore: **giallo** paglierino brillante, a volte con riflessi verdognoli;
- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: secco, morbido, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Maremma toscana» Vermentino spumante:
- spuma: fine e persistente;
- colore: **giallo** paglierino brillante, a volte con riflessi verdognoli;
- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: da dosaggio zero a extra dry;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

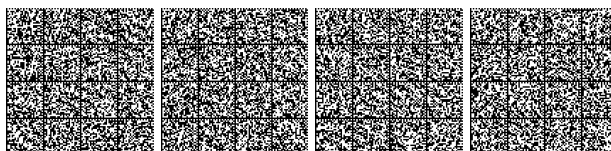
«Maremma toscana» Viognier:
- colore: giallo paglierino brillante;
- odore: delicato, fresco, con nette sensazioni di fruttate;
- sapore: asciutto, morbido, vellutato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Maremma toscana» Alicante **o Grenache**:
- colore: rosso rubino più o meno intenso;
- odore: gradevole, caratteristico;
- sapore: secco, sapido ed equilibrato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

«Maremma toscana» Alicante o Grenache rosato:
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: vinoso, delicato, con note fruttate, persistenti;
- sapore: secco, armonico, leggermente acidulo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Maremma toscana» Ciliegiolo:
- colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, delicato;
- sapore: asciutto, vellutato, armonico, di buon corpo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

«Maremma toscana» Ciliegiolo rosato:
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: vinoso, delicato, con note fruttate;
- sapore: secco, armonico, leggermente acidulo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Maremma toscana» Cabernet:
- colore: rosso intenso con riflessi violacei, tendenti al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso con note speziate;
- sapore: corposo, sapido, asciutto, giustamente tannico;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

«Maremma toscana» Cabernet Sauvignon:
- colore: rosso intenso con riflessi violacei, tendenti al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso con note speziate;
- sapore: corposo, sapido, asciutto, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

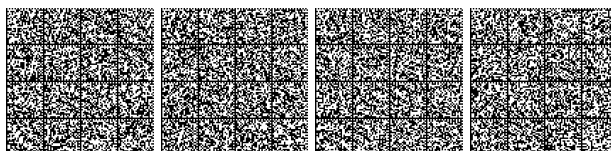
«Maremma toscana» Cabernet franc:
- colore: rosso intenso con riflessi violacei, tendenti al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso con note speziate;
- sapore: corposo, sapido, asciutto, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

«Maremma toscana» Canaiolo:
- colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso;
- sapore: secco e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

«Maremma toscana» Merlot:
- colore: rosso con riflessi violacei, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: tipico con note fruttate;
- sapore: secco, ampio e vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

«Maremma toscana» Merlot rosato:
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: vinoso, delicato, con intense note fruttate;
- sapore: secco, armonico, leggermente acidulo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Maremma toscana» Petit verdot:
- colore: rosso di buona intensità, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: tipico, con note speziate;
- sapore: asciutto, pieno, di buona struttura, gradevolmente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

«Maremma toscana» Pugnitello:

- colore: rosso intenso con riflessi violacei, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: tipico, intenso, con note fruttate di frutti rossi;
- sapore: asciutto, di buona struttura, morbido, ampio, rotondo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

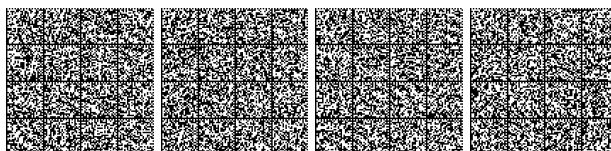
«Maremma toscana» Sangiovese:
- colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, talvolta con note fruttate di ciliegia e viola;
- sapore: asciutto, corposo, armonico; **il prodotto dell'annata che ha subito il «governo all'uso toscano» presenta vivezza e rotondità**;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

«Maremma toscana» Sangiovese rosato:
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: vinoso, delicato, delicatamente fruttato;
- sapore: secco, armonico, leggermente acidulo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Maremma toscana» Syrah:
- colore: da rosso rubino a rosso granato;
- odore: intenso, speziato, con sentore di piccoli frutti;
- sapore: secco, armonico, pieno;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

«Maremma toscana» Syrah rosato:
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: vinoso, delicato, con note fruttate;
- sapore: secco, armonico, leggermente acidulo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Maremma toscana» Vendemmia tardiva:
- colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
- odore: delicato, intenso, talvolta speziato;
- sapore: ~~**amabile o**~~ **da secco a** dolce, pieno, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;
- acidità volatile massima: 25 meq/l.

«Maremma toscana» Ansonica Vendemmia tardiva:
- colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
- odore: delicato, intenso, talvolta speziato;
- sapore: ~~**amabile o**~~ **da secco a** dolce, pieno, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;
- acidità volatile massima: 25 meq/l.

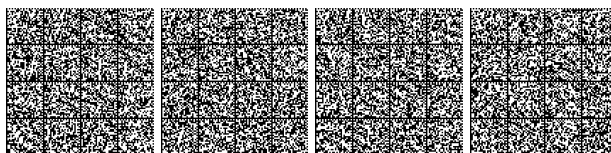
«Maremma toscana» Chardonnay Vendemmia tardiva:
- colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
- odore: delicato, intenso, talvolta speziato;
- sapore: ~~**amabile o**~~ **da secco a** dolce, pieno, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;
- acidità volatile massima: 25 meq/l.

«Maremma toscana» Sauvignon Vendemmia tardiva:
- colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
- odore: delicato, intenso, talvolta speziato;
- sapore: ~~**amabile o**~~ **da secco a** dolce, pieno, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;
- acidità volatile massima: 25 meq/l.

«Maremma toscana» Trebbiano Vendemmia tardiva:
- colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
- odore: delicato, intenso, talvolta speziato;
- sapore: ~~amabile o~~ **da secco a** dolce, pieno, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;
- acidità volatile massima: 25 meq/l.

«Maremma toscana» Vermentino Vendemmia tardiva:
- colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
- odore: delicato, intenso, talvolta speziato;
- sapore: ~~**amabile o**~~ **da secco a** dolce, pieno, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;
- acidità volatile massima: 25 meq/l.

«Maremma toscana» Viognier Vendemmia tardiva:
- colore: da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso;
- odore: delicato, intenso, talvolta speziato;
- sapore: ~~**amabile o**~~ **da secco a** dolce, pieno, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;
- acidità volatile massima: 25 meq/l.

«Maremma toscana» passito bianco:
- colore: da giallo dorato all'ambrato più o meno intenso;
- odore: intenso, ricco, di frutta matura;
- sapore: da secco a dolce, rotondo e vellutato;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol di cui almeno 12,00% vol svolti;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;
- acidità volatile massima: 25 meq/l.

«Maremma toscana» Ansonica passito:
- colore: da giallo dorato all'ambrato più o meno intenso;
- odore: intenso, ricco, di frutta matura;
- sapore: da secco a dolce, rotondo e vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol di cui almeno 12,00% vol svolti;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;
- acidità volatile massima: 25 meq/l.

«Maremma toscana» Vermentino passito:
- colore: da giallo dorato all'ambrato più meno intenso;
- odore: intenso, ricco, di frutta matura;
- sapore: da secco a dolce, rotondo e vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol di cui almeno 12,00% vol svolti;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;
- acidità volatile massima: 25 meq/l.

«Maremma toscana» Chardonnay passito:
- colore: da giallo dorato all'ambrato più o meno intenso;
- odore: intenso, ricco, di frutta matura;
- sapore: da secco a dolce, rotondo e vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol di cui almeno 12,00% vol svolti;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;
- acidità volatile massima: 25 meq/l.

«Maremma toscana» Sauvignon passito:
- colore: da giallo dorato all’ambrato più o meno intenso;
- odore: intenso, ricco, di frutta matura;
- sapore: da secco a dolce, rotondo e vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol di cui almeno 12,00% vol svolti;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;
- acidità volatile massima: 25 meq/l.

«Maremma toscana» passito rosso:
- colore: rosso rubino intenso;
- odore: ampio, intenso, vinoso;
- sapore: da secco a dolce, rotondo, ricco di corpo, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol di cui almeno 12,00% vol svolti;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.
- acidità volatile massima: 25 meq/l.

«Maremma toscana» Ciliegiolo passito:
- colore: rosso rubino intenso;
- odore: ampio, intenso, vinoso;

- sapore: da secco a dolce, rotondo, ricco di corpo, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol di cui almeno 12,00% vol svolti;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.
- acidità volatile massima: 25 meq/l.

«Maremma toscana» Cabernet passito:
- colore: rosso rubino intenso;
- odore: ampio, intenso, vinoso;
- sapore: da secco a dolce, rotondo, ricco di corpo, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol di cui almeno 12,00% vol svolti;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.
- acidità volatile massima: 25 meq/l.

«Maremma toscana» Cabernet Sauvignon passito:
- colore: rosso rubino intenso;
- odore: ampio, intenso, vinoso;
- sapore: da secco a dolce, rotondo, ricco di corpo, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol di cui almeno 12,00% vol svolti;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.
- acidità volatile massima: 25 meq/l.

«Maremma toscana» Merlot passito:
- **colore: rosso rubino intenso;**
- **odore: ampio, intenso, vinoso;**
- **sapore: da secco a dolce, rotondo, ricco di corpo, vellutato;**
- **titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol di cui almeno 12,00% vol svolti;**
- **acidità totale minima: 4,5 g/l;**
- **estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.**
- **acidità volatile massima: 25 meq/l.**

«Maremma toscana» Sangiovese passito:
- colore: rosso rubino intenso;
- odore: ampio, intenso, vinoso;
- sapore: da secco a dolce, rotondo, ricco di corpo, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol di cui almeno 12,00% vol svolti;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.
- acidità volatile massima: 25 meq/l.

«Maremma toscana» Vin Santo:
- colore: dal **giallo** paglierino, all'ambrato, al bruno;
- odore: etereo, caldo, caratteristico;
- sapore: da secco a dolce, armonico, vellutato, con più pronunciata rotondità per il tipo amabile;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno 12,00% vol svolti;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;
- acidità volatile massima: 30 meq/l.

6.~~3~~ **2** In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, **all'odore e/o al** ~~**il**~~ sapore ~~**dei vini**~~ **si** può rilevare lieve sentore di legno.

In relazione alla fermentazione o rifermentazione in bottiglia, per i vini spumanti, si possono riscontrare alla vista delle velature.

6.3 Per le caratteristiche al consumo delle tipologie derivate da due varietà di vite elencate all'articolo 2, comma 4, si fa riferimento ai parametri descritti per le tipologie monovarietali e, in particolare, alla varietà presente in maggiore quantità.

Articolo 7
(Etichettatura, designazione e presentazione)

~~**7.1 Ai vini a denominazione di origine controllata "Maremma toscana" di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi specificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e "similari".**~~

7.1**. Nell'etichettatura e presentazione dei vini di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle espressamente previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi, "fine", "extra", "scelto", "selezionato", "superiore" e similari**.

7.2 È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore. **Sono altresì consentite le indicazioni facoltative previste dalle norme comunitarie e nazionali.**

7.~~2~~ **3** È consentito altresì l'uso di unità geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento ai comuni ed alle frazioni riportati nell'Allegato 2 del presente disciplinare e alle fattorie e località dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, alle condizioni previste dalle disposizioni nazionali vigenti.

7.~~3~~ **4** Nella designazione dei vini a denominazione di origine "Maremma toscana" può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. ~~6 comma 8, Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 96 del 26.04.2010.~~ **31 comma 10, della legge n. 238/2016**.

7.**6 Nella presentazione e designazione del vino ottenuto dall'uva Alicante N. può essere utilizzato in etichetta il sinonimo Grenache.**

7.4**7** È obbligatoria l'indicazione dell'annata in etichetta per tutte le tipologie di vino ad eccezione delle tipologie spumante.

7.8. Nella presentazione e designazione dei vini recanti la specificazione di due vitigni a bacca di colore analogo tra quelli elencati all'articolo 2, comma 4, l'indicazione dei vitigni deve avvenire in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute e figurare con caratteri aventi le stesse dimensioni, evidenza, colore e intensità colorimetrica.

Articolo 8
(Confezionamento)

8.1 Per il confezionamento dei vini a denominazione di origine controllata «Maremma toscana» sono ammessi tutti i recipienti di volume nominale autorizzati dalla normativa vigente, ivi compresi i contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, per le tipologie previste dalla vigente normativa**, esclusivamente per le capacità comprese tra 3 e 5 litri. Sono esclusi i recipienti quali dame e damigiane**.

8.2 Per la tappatura dei vini, allorquando siano confezionati in bottiglie di vetro, può essere utilizzata qualsiasi tipo di chiusura **prevista dalla normativa**, escluso il tappo a corona ~~**per bottiglie di capacità nominale superiore a 375 ml.**~~

8.3 Tuttavia, per le tipologie recanti **le menzioni “riserva” e** ~~**la menzione**~~ “vigna” e per le tipologie “passito”, “Vin Santo” e “Vendemmia tardiva“ sono consentite soltanto bottiglie di vetro aventi forma ed abbigliamento consoni ai caratteri dei vini di pregio, con volume nominale fino a ~~**5**~~ **6** litri e con chiusura a norma di legge**, ad esclusione del tappo a corona**.

Articolo 9
(Legame con l’ambiente geografico)

A) Informazioni sulla zona geografica
A.1. Fattori naturali rilevanti per il legame.
Per tutte le categorie dei vini regolamentati (vino, vino spumante, vino spumante di qualità).
La zona geografica delimitata ricade nella parte meridionale della regione Toscana e, in particolare, nell’intero territorio amministrativo della provincia di Grosseto, una delle più vaste d’Italia, delimitata a ovest, in tutta la fascia costiera, dal mar Tirreno, a nord dai confini con la provincia di Livorno lungo il corso dei fiumi Cornia e Pecora, a sud dalla provincia laziale di Viterbo lungo il corso del fiume Fiora e del fosso Chiarone, e ad est dai confini con le province di Pisa e Siena caratterizzati, a nord-est, dai rilievi delle Colline Metallifere, quindi dal corso del fiume Ombrone e del suo affluente Orcia, dal massiccio del Monte Amiata e, più a sud, dalla Selva del Lamone. La provincia di Grosseto è suddivisa in 28 Amministrazioni Comunali di varia estensione territoriale e con caratteristiche morfologiche piuttosto diverse e può essere suddivisa idealmente in tre zone abbastanza distinte per clima, altitudine e morfologia: Zona montana (interno), zona mediana (fascia collinare e pedecollinare) e zona pianeggiante.
La zona montana dell’interno della provincia, a nord-est, è quella confinante con le province di Pisa e Siena, definita, appunto, montana perchè vi predominano rilievi montuosi come il Monte Amiata a sud-est con oltre 1.700 metri di altitudine e le Cornate di Gerfalco a nord-est con oltre 1.000 metri di altitudine. Questa parte, che rappresenta circa il 14% del territorio provinciale, è ricoperta da boschi di faggi, abeti, lecci e castagni; qui le precipitazioni, in inverno anche nevose, sono insistenti e abbastanza abbondanti. La zona mediana è costituita da una fascia collinare e pedecollinare, che da nord a sud percorre longitudinalmente tutta la provincia. In questa area, che rappresenta circa il 70% dell’intero territorio provinciale, sono concentrate in massima parte le attività agricole e le coltivazioni arboree; tra queste, predominano nettamente la vite e l’olivo, tanto da caratterizzarne il paesaggio. La zona pianeggiante, circa il 16% del territorio provinciale, è rappresentata dalla pianura intorno a Follonica, Grosseto e Orbetello-Albinia. In questa area, per la sua vicinanza al mar Tirreno, i terreni vengono destinati principalmente alle coltivazioni erbacee e alle colture industriali di pieno campo e, in misura minore, agli impianti arborei.

I terreni della provincia di Grosseto si presentano, nei vari ambienti, con alcune differenze, dovute alla diversa natura e alle diverse origini delle rocce da cui si sono formati. I principali tipi di terreno agrario, provenienti da rocce autoctone, possono essere così individuati e rappresentati:

terreni alluvionali sciolti e mezzani calcarei: sono prevalenti nella valle dell'Ombrone, dell'Osa, dell'Albegna, del Fiora e del Cornia. Sono terreni profondi, freschi, mediamente fertili, piuttosto sciolti e mezzani;
terreni alluvionali pesanti e medio pesanti calcarei: sono presenti in gran parte nella pianura grossetana, di Follonica e di Albinia, in alcuni tratti della valle del Cornia, del Pecora e dell'Albegna, e sono terreni limo-argillosi-calcarei, il più delle volte umidi;
terreni sabbiosi, rocciosi sciolti: appartengono a questo gruppo i terreni poco profondi, sabbiosi e sabbioso-argillosi, che riposano nelle arenarie di vario tipo, dell'eocene e su conglomerati rocciosi di travertino. Queste formazioni si riscontrano con notevole frequenza lungo l'intero sviluppo del retroterra maremmano, sono in genere sciolti, permeabili e di modesta fertilità;
terreni pliocenici sciolti: si riscontrano frequentemente nelle zone collinari e pedecollinari, sono abbastanza sciolti, sabbiosi, calcarei e spesso frammisti a ghiaia e silice. A questo gruppo appartengono anche i terreni sabbioso-argillosi pliocenici con tessitura prevalentemente argillosa della parte fine;
terreni grossolani sciolti: questi terreni grossolani, ghiaio-sabbiosi profondi, poggiano sul terzo orizzonte pliocenico o su ciottolami del quaternario, sono provvisti di ciottoli calcarei e silicei, molto aridi. Si trovano prevalentemente nelle colline che contornano la piana da Follonica a Gavorrano e Ribolla;
terreni vulcanici e mezzani, rocciosi: di natura tufacea di diversa consistenza, a causa delle difformi condizioni di sedimentazione di ceneri, sabbie e lapilli espulsi e trascinati dai venti e depositati per gravità più o meno lontano dal cratere. Trattasi di terreni agrari più o meno profondi sub-acidi, ricchi di scheletro, tendenzialmente aridi.
La quota media del territorio della provincia di Grosseto è di circa 140 metri s.l.m., mentre la pendenza media è del 5%; l'esposizione prevalente è a sud-est.
Il clima della provincia di Grosseto è temperato, di tipo mediterraneo, caratterizzato da temperature miti, precipitazioni disordinate, talora di elevata intensità nei mesi autunno-invernali e da una aridità piuttosto prolungata nella primavera e accentuata nei mesi estivi. Tuttavia, data la vastità del territorio, si possono identificare tre diverse condizioni climatiche: clima temperato caldo, presente in tutta la fascia costiera con piovosità molto scarsa (clima secco arido nel periodo estivo), con temperatura media intorno a 16°C e precipitazioni inferiori a 700 mm/anno; clima temperato sublitorale, presente nelle aree interne, il quale risente comunque della vicinanza del mare, con temperatura media intorno a 14-14,5°C e precipitazioni medie di circa 800 mm/anno; clima temperato fresco, su tutta l'area del Monte Amiata, con temperatura media inferiore a 12°C e precipitazioni intorno ai 1.100 mm/anno.
Le precipitazioni sono concentrate soprattutto nei mesi autunnali-invernali. La massima piovosità è localizzata tra la fine di ottobre e la seconda decade di dicembre – col mese di novembre che fa registrare il valore massimo – la cui intensità provoca, talvolta, erosioni e dilavamenti in collina, e non mancano episodi alluvionali in pianura come quelli provocati dai fiumi Ombrone, Pecora, Bruna, Albegna e Sovata. Nel periodo compreso tra gennaio e maggio la pioggia è distribuita in maniera un po' più omogenea con valori comparabili, che diminuiscono progressivamente dalla seconda decade di maggio, fino a raggiungere un minimo assoluto tra la prima e la terza decade di luglio, tanto che si può parlare di un'aridità di regola prolungata nella primavera e spesso accentuata nei mesi estivi.
Le precipitazioni medie annue della provincia di Grosseto non raggiungono i 750 mm, con un minimo di 20 mm nel mese di luglio (dato medio) e un massimo di 120 mm nel mese di novembre (dato medio), e una temperatura media annua di 14,5°C; il mese più caldo è luglio; l'indice di Huglin si attesta tra 2.100 e 2.500 unità, a seconda dell'area considerata.
Le estati sono per lo più siccitose e le condizioni di aridità sono accentuate dai venti che soffiano con frequenza soprattutto dal terzo al quarto quadrante; in particolare, nella primavera soffiano venti di Scirocco e di Libeccio piuttosto carichi di salsedine, mentre nell'estate il Maestrale che, sebbene provenga dal mare, è asciutto, regolando di fatto la temperatura; in inverno non è raro, invece, che soffi, anche in modo violento, la Tramontana.

A.2. Fattori umani rilevanti per il legame.

I fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito a ottenere i vini della «Maremma toscana», sono di fondamentale rilievo. In questa area, infatti, esistono testimonianze della coltivazione della vite che risalgono al periodo Etrusco – le antiche città etrusche di Vetulonia, Roselle e Sovana, rispettivamente nella parte centro-settentrionale, centrale e meridionale della provincia, le aree nei pressi del lago dell'Accesa a nord, di Ghiaccio Forte, di Marsiliana lungo l'Albegna, di Cosa e la villa di "Settefinestre" presso Capalbio che rappresenta un esempio di villa romana dedita all'attività viticola a sud, sono solo alcuni esempi di insediamenti più o meno rilevanti – come testimoniano alcuni reperti. In particolare, presso Marsiliana lungo il corso del fiume Albegna (Ager Cosanus), è stato rinvenuto un numero consistente di vasellame e pithoi (recipienti particolari per la raccolta del vino proveniente dalla pigiatura delle uve e dai torchi), unitamente a fornaci per la produzione di anfore vinarie, probabilmente poiché il luogo corrispondeva a un vero e proprio centro di raccolta per i vini che provenivano dalle aree più interne (colline di Manciano e Scansano), trasportati lungo il corso del fiume. Inoltre, in alcune aree della provincia e sul territorio dell'isola del Giglio, sono stati rinvenuti numerosi palmenti in pietra, specie di vasche cilindriche scavate direttamente sulla roccia talvolta ai piedi di un vigneto, utilizzate da etruschi e, più tardi, romani, per la pigiatura e lo sgrondo delle uve. Ma anche alcune pitture sul vasellame di origine etrusca, raffigurando la vite "domesticata", possono essere interpretate come una conferma della familiarità della coltura della vite tra la gente di questo popolo. La dominazione romana accentuò la tendenza al miglioramento delle tecniche di vinificazione, che rimasero insuperate fino al medioevo; in questo periodo storico, la vite acquistò particolare importanza come pianta colonizzatrice, tanto che governanti e feudatari riconobbero la necessità di concedere terre adatte per questa coltura, che ebbe particolare protezione con apposite norme statutarie.

In occasione delle lottizzazioni dei terreni feudali e comunali, furono infatti indicati esplicitamente, "concessioni di terre in zone a vocazione viticola".

Importante, inoltre, fu il ruolo dei monaci benedettini, soprattutto per il recupero e il mantenimento della coltivazione della vite, che si consolidò intorno alle mura dei centri abitati medioevali. Nei secoli che vanno dal 1300 al 1600, come testimoniano numerosi statuti comunali (Comunità del Cotone, comuni di Massa Marittima e Monterotondo, ecc.), si ebbe un ulteriore sviluppo alla diffusione della viticoltura, grazie anche al merito delle grandi famiglie nobili presenti sul territorio, come gli Aldobrandeschi, gli Sforza o gli Orsini. Durante lo Stato dei Presidi fu nota anche la coltivazione del vitigno Ansonica in molte aree della Maremma meridionale e insulare, così come rilevante divenne, durante la grandiosa opera di bonifica intrapresa nel 1700 dai granduca di Lorena, la diffusione della coltivazione della vite e dell'olivo nelle aree risanate della Maremma, situazione che si protrasse per tutto l'Ottocento e che consentì di sviluppare l'attività vitivinicola, in modo capillare, su tutto il territorio provinciale.

Le zone della provincia di Grosseto che hanno avuto in ogni tempo maggiore possibilità di affermazione nel campo economico e sociale sono quelle che hanno potuto legare la loro fortuna anche alla diffusione della vite.

Studiosi di ogni tempo riconobbero i pregi delle uve di questo territorio e l'eccellenza dei vini prodotti.

L'enotecnico Luigi Vivarelli, parlando di sistemi di allevamento della vite, scrive: "nel nostro mandamento è raro il caso di trovare la vite disposta ai lati dei campi, ma invece vi predomina la vigna specializzata e quindi la consociazione è pratica quasi sconosciuta. Sarebbe utile piano piano, sostituire il filo di ferro alle canne giacchè esso permette una notevole economia…… La forma di potatura più in uso presso i nostri viticoltori, mi pare sia quella a cornetti con 5 o 6 occhi; non è certo un metodo sbagliato, ma ho l'opinione che si potrebbe con maggior vantaggio introdurre la potatura Guyot".

Il dott. Alfonso Ademollo, in una relazione all'inchiesta parlamentare Jacini, tenendo conto della vocazione viticola della Maremma, nel 1884 affermava che tutte le varietà "vegetano bene nel nostro suolo ed a noi non mancano le uve da spremere e da mangiare……". L'Ademollo, nel fornire interessanti informazioni sulla situazione viticola della provincia, così scriveva: "La vite ha sempre allignato, fino dalle epoche più remote, nella provincia di Grosseto. Le varietà di vite da noi conosciute e coltivate sono molte, poichè si può asserire che tutte le varietà di sì prezioso sarmento,

anche le esotiche, vegetano bene nel nostro suolo……Le principali varietà della vite che si coltivano nella zona piana e collinosa, sono le anzonache bianche e rosse, le riminesi, i moscatelli, le alicanti, le aleatiche, le malvasie, li zibibbi, il biancone, il sangioveto, le cannaiole, i procanici, le lambrusche e le altre varietà di uve bianche e rosse… Le vigne pure da qualche tempo si sono estese ed hanno migliorato nel proprio prodotto, ma tuttavia anche per questo lato la *provincia di Grosseto* sarebbe capace di più, poichè la vite cresce benissimo e porge preziosi e squisiti grappoli in ogni parte della provincia, perchè non abbiamo veramente nè caldi nè freddi eccessivi, perché la posizione geografica della provincia è compresa fra i 30 e 50° di latitudine e perchè dovunque trovasi terreni leggeri, permeabili, aridi nelle parti elevate, dovute a sabbie, a rocce decomposte, a detriti vulcanici e sassaie".
Da ciò la categorica affermazione: "La provincia di Grosseto, per cinque sesti ha terreno adatto alla viticoltura". Parlando dei pregi e dei difetti del vino prodotto nella zona lo stesso Ademollo così si esprimeva: "II vino, questo benefico liquido che ha tanta importanza nella pubblica e privata economia, come nella pubblica e privata salute, viene prodotto dai nostri viticoltori con sempre crescente progresso e accuratezza in ogni parte della provincia di Grosseto, sia nella zona piana, che in quella montuosa, e per la bontà e quantità in alcuni Comuni è di una rendita importante ai proprietari……".
Sempre in natura di notizie storiche, interessanti sono le tecniche di coltivazione adottate nelle rasole all'uso scansanese descritte dall'agronomo L. Vannuccini.
Nel ventesimo secolo, caratterizzato da due eventi bellici e da un ventennio di dittatura politica, la situazione viticola provinciale ha seguito le sorti dell'agricoltura in genere, il cui obiettivo principale era quello di conseguire un'economia di consumo e la piena occupazione della mano d'opera.
In tale periodo, la viticoltura era condizionata dalla polverizzazione delle proprietà diretto coltivatrici e dalle diffuse forme di conduzione mezzadrile, che rappresentavano delle limitazioni alla espansione della specializzazione viticola. Nonostante ciò, nella prima metà del secolo scorso, la superficie vitata non subisce in Maremma profonde modificazioni.
Nei decenni successivi, invece, si moltiplicano le iniziative di molti proprietari, intese a sviluppare una viticoltura più razionale, favorite anche dall'attuazione dei programmi di incentivazione statale per una ripresa agricola, dall'applicazione della riforma agraria e dalla capacità dei viticoltori maremmani, guidati dai tecnici dell'Ispettorato Agrario e delle Associazioni preposte, che hanno creduto nella spiccata vocazione vitivinicola della provincia. L'azione svolta dai tecnici è stata coerente ai principi di una moderna agricoltura, in quanto diretta a sostenere la viticoltura classica nelle zone che ne consentivano il rinnovamento, mediante la specializzazione e la meccanizzazione più ampia e l'introduzione di nuove cultivar nei territori collinari più facili. Sono stati perciò messi a punto gli aspetti tecnici per la produzione delle uve da vino, con l'obiettivo di conseguire un adeguato equilibrio fra rendimenti unitari e qualità.
L'espansione viticola, non accompagnata dal perfezionamento della tecnica di vinificazione e quindi dal miglioramento della qualità dei vini prodotti, creava notevoli problemi di organizzazione e diffusione dei vini stessi, ma problematica era anche la difformità della tecnica di trasformazione e la disponibilità di solo modeste partite frazionate, di qualità variabile, anche se pregiate.
Un contributo decisivo alla risoluzione di questi problemi è stato dato dalla realizzazione negli anni Sessanta delle Cantine Sociali dislocate nei centri di maggiore concentrazione viticola e da Cantine agricole aziendali industrializzate. È questa, per la Maremma, una circostanza importante per la nascita dell'industria enologica, che ha permesso di presentare sul mercato vini uniformi, con caratteristiche costanti, migliorati nella qualità e standardizzati nella presentazione. **Ma altrettanto importante è stato il contributo proveniente dall'attività di sperimentazione e di studio condotta sul territorio dalle istituzioni pubbliche (provincia di Grosseto, Università degli Studi di Firenze e di Pisa) e da parte delle aziende private**.
Sono molteplici, quindi, le motivazioni che portarono alla richiesta di riconoscimento dell'indicazione geografica (I.G.) "Maremma Toscana" Bianco e Rosso con decreto ministeriale 22 marzo 1988, sostituita successivamente, col decreto ministeriale 9 ottobre 1995, con l'indicazione geografica tipica (IGT) "Maremma Toscana". Alla fine degli anni '90, tuttavia, si fece più forte la consapevolezza che il territorio della Maremma grossetana poteva aspirare al riconoscimento della

denominazione di origine controllata per i vini prodotti nella zona, rafforzata anche dalla nascita del "Distretto rurale" per l'intero territorio provinciale (L.R. 21/2004), il primo riconosciuto in Toscana. La normativa regionale definisce i distretti rurali "Sistemi produttivi locali caratterizzati da una identità storica e territoriale omogenea, derivante dall'integrazione fra attività agricole e altre attività locali, nonchè dalla produzione di beni o servizi di particolare specificità, coerenti con le tradizioni e le vocazioni naturali e territoriali". Il "Distretto", nato con l'obiettivo di realizzare un "Sistema territoriale di qualità" in modo da concorrere alla crescita e allo sviluppo economico e sociale del territorio, assumendo come principi fondamentali la sostenibilità e l'innovazione, ha consentito di avviare un percorso di valorizzazione delle produzioni locali di qualità e delle biodiversità della Maremma. In questo contesto, la filiera vitivinicola rappresenta sicuramente uno dei punti di forza nel legame prodotto-territorio e la sua valorizzazione comprende diversi fattori intrinsecamente legati tra loro, che vanno dalla qualità del prodotto ai valori storici, culturali e ambientali.
Il riconoscimento per questa nuova denominazione viene attribuito, dopo un lungo percorso, col decreto ministeriale del 30 settembre 2011 per i vini bianchi, rossi e rosati della «Maremma Toscana» incentrati, nelle tipologie "di base", sulle uve dei vitigni Sangiovese, Ciliegiolo, Trebbiano toscano, Vermentino e Malvasia bianca lunga, prodotti anche nelle versioni Spumante (solo bianchi), Novello (solo rossi), Vin Santo, Passito e Vendemmia tardiva, ma presentati anche in tipologie varietali con la presenza minima dell'85% del vitigno, ed in particolare, tra i vini ottenuti da varietà tradizionali, Ansonica, Trebbiano, Vermentino, Alicante, Canaiolo, Ciliegiolo e Sangiovese, ai quali si aggiungono varietà internazionali, presenti soprattutto nei nuovi impianti, come Chardonnay, Sauvignon, Viognier, Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah.
Ma l'attività di sperimentazione e di studio su varietà di vite diverse e su metodi di vinificazione più innovativi, non si è interrotta col riconoscimento della Denominazione di origine, semmai si è fatta più dinamica, tanto che, grazie anche all'impianto di nuovi vigneti e alla nascita di nuove aziende, i risultati emersi hanno convinto i produttori dell'area maremmana che era necessario aggiornare il disciplinare di produzione della DOC Maremma Toscana (quasi 5 anni dopo il riconoscimento), aggiornando la base ampelografica riferita ai vitigni principali delle tipologie di "base" Bianco, Rosso e Rosato, dando maggiore rilevanza a varietà presenti diffusamente nel territorio provinciale a fianco del Sangiovese - tra le uve nere, per la produzione del tipo Rosso e del Rosato - e il Vermentino, tra le bianche, per la produzione del tipo Bianco, aumentando la densità minima di ceppi ad ettaro per i nuovi impianti e vietando ogni forma di allevamento su tetto orizzontale tipo tendone, inserendo la versione Spumante anche per il Rosato, nuove tipologie varietali come Cabernet franc, Petit Verdot e Pugnitello, nonché tipologie "bivarietali", la menzione Riserva solo per il vino Bianco e il Rosso in modo da caratterizzare ancor più tali produzioni, le versioni Rosato per alcune tipologie varietali molto richieste dal mercato, quali Sangiovese, Alicante o Grenache, Ciliegiolo, Syrah e Merlot, la menzione tradizionale "Governo all'uso toscano" per il vino Rosso e il Sangiovese, e la tipologia passito per il Merlot.
L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è riferita, in particolare, alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico-produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

- base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata, e cioè, in primis, i vitigni autoctoni Sangiovese, Ciliegiolo, Canaiolo nero, Alicante, **Pugnitello,** Trebbiano toscano, Ansonica, Malvasia bianca lunga e Vermentino, affiancati da varietà alloctone quali Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, **Cabernet franc, Petit verdot**, Chardonnay, Sauvignon e Viognier (e le altre, eventualmente presenti tra i vitigni complementari, come a esempio ~~**Cabernet franc, Petit verdot**~~, Montepulciano, Pinot bianco, Pinot grigio, Grechetto, Verdello e Colorino);
- le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali della zona, e cioè il Cordone speronato, il Guyot e, in misura minore, il Capovolto, tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti; ciò sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali con un aumento della meccanizzazione, sia per garantire una razionale gestione della chioma, consentendo di ottenere un'adeguata superficie

fogliare ben esposta e, al contempo, di perseguire un contenimento delle rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare, rapportate ad una densità minima di ~~3000~~ **4000** piante per ettaro, il che consente di ottenere una buona competizione fra le piante (91 hl/ha per il tipo Bianco e lo Spumante, **(vino spumante e vino spumante di qualità**), che scende a 84 per Rosso, Rosato, Novello e per le tipologie varietali bianche Ansonica, Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano, Vermentino e Viognier, mentre è di 77 hl/ha per le tipologie varietali rosse Alicante, Cabernet, Cabernet Sauvignon, **Cabernet franc**, Canaiolo, Ciliegiolo, Merlot, Sangiovese, **Petit verdot, Pugnitello** e Syrah; infine, 40 e 44 hl/ha rispettivamente per le tipologie Vendemmia tardiva e Passito, entrambe anche con menzione del vitigno, e 45,5 hl/ha per il Vin Santo);

- le pratiche relative alla elaborazione dei vini, che sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in bianco e in rosso dei vini tranquilli, **adeguatamente differenziate per le tipologie di base e le tipologie con menzione Riserva, riferite a vini maggiormente strutturati e caratterizzati da un'elaborazione che comporta determinati periodi di invecchiamento e affinamento obbligatori;** per la produzione del vino rosato ottenuto con la vinificazione in rosato di uve provenienti, per lo più, dalle varietà Sangiovese, **Alicante,** Ciliegiolo, **Merlot e Syrah**, per quella del vino novello, prodotto secondo la tecnica della macerazione delle uve – per lo più della varietà Sangiovese - e **per la produzione di vini rossi con la tradizionale metodologia del "Governo all'uso toscano" impiegando prevalentemente uve Sangiovese, nonché** per l'elaborazione di vini spumanti **e di vini spumanti** di qualità, sia col metodo Martinotti in autoclave, sia col metodo tradizionale della rifermentazione in bottiglia, nelle versioni Bianco, **Rosato**, Ansonica e Vermentino; nella stessa zona esistono anche varie espressioni di vini ottenuti da uve più o meno appassite, prodotti con la tradizionale tecnica del "vinsanto" utilizzando prevalentemente uve a bacca bianca (Trebbiano toscano e Malvasia bianca lunga) accuratamente scelte e fatte appassire in locali idonei, per essere successivamente vinificate, conservate ed invecchiate in tradizionali caratelli per un periodo adeguato, oppure ottenuti con una vendemmia posticipata in modo da provocare una sovramaturazione delle uve sulla pianta, più o meno accentuata (Vendemmia tardiva, nei tipi Bianco, Ansonica, Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano, Vermentino e Viognier), oppure prodotti con appassimento naturale delle uve all'aria o in locali idonei, seguito da un adeguato affinamento in recipienti di legno e/o in bottiglia (Passito, nei tipi Bianco, Rosso, Ansonica, Chardonnay, Sauvignon, Vermentino, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Ciliegiolo, **Merlot,** e Sangiovese).

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

Vini DOC «Maremma toscana» nelle categorie "vino", "vino spumante", "vino spumante di qualità".

La DOC «Maremma toscana» **nella categoria "vino"** è riferita alle tipologie Bianco e Rosso "di base", ai tipi Rosato **- anche nelle versioni varietali Alicante, Sangiovese, Merlot e Syrah -** ~~e~~ Novello **e con la menzione tradizionale "Governo all'uso toscano" (riservata al vino Rosso e alla tipologia Sangiovese),** ~~alla tipologia Spumante nelle versioni Bianco, Ansonica e Vermentino,~~ alle tipologie varietali Ansonica, Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano, Vermentino, Viognier, Alicante **o Grenache**, Cabernet (da C. franc e/o C. Sauvignon **e/o Carmenére**), Cabernet Sauvignon, **Cabernet franc**, Canaiolo, Ciliegiolo, Merlot, **Petit Verdot, Pugnitello**, Sangiovese e Syrah, **con la possibilità di indicarne due, a bacca di colore analogo, in etichetta, alle tipologie con menzione "Riserva" solo per il vino Bianco e Rosso**, alla tipologia Vin Santo, ed a quelle Vendemmia tardiva – presentata nelle versioni Bianco, Ansonica, Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano, Vermentino e Viognier – e Passito – presentata nelle versioni Bianco, Rosso, Ansonica, Chardonnay, Sauvignon, Vermentino, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Ciliegiolo, **Merlot** e Sangiovese – le quali, dal punto di vista analitico ed organolettico, presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare, tutti i vini presentano un modesto tenore di acidità (4,5 g/l). ~~leggermente più elevato nel tipo rosato.~~

I vini rossi presentano un colore rosso rubino di buona intensità con riflessi violacei nei vini giovani, che sfuma al granato nei vini più maturi, comunque influenzato, nella tonalità, dalla percentuale di Sangiovese presente: il Sangiovese, infatti, rispetto ad altri vitigni come il Cabernet, il Syrah, **il Petit Verdot** e il Merlot, conta su di una quantità di antociani totali inferiore, a vantaggio, però, di una notevole ricchezza in tannini proantocianidici e catechine. Per questo motivo, nella tipologia "di base", è possibile riscontrare una maggiore complessità aromatica con sfumature fruttate e speziate più evidenti e, al contempo, un'attenuazione della sensazione tannica del vitigno base – soprattutto nei vini più giovani – proprio in funzione della diversa presenza di Sangiovese (minimo ~~**40**~~ **60** %) e di quella di altre varietà a bacca ~~rossa~~ **nera (come Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Syrah e Ciliegiolo, anch'esse potenzialmente presenti** fino al 60%), il che conferisce, ai vini, un gusto più rotondo e pieno **(il sapore è da secco ad abboccato nel Rosso). Nella tipologia che si fregia della menzione "Riserva" il colore tende al rosso intenso con riflessi violacei più o meno frequenti, che si tramuta in granato con l'invecchiamento, mentre l'intensità del profilo aromatico aumenta e aumenta la sua complessità e ampiezza, con sentori di piccoli frutti accompagnati da evidenti note speziate, talvolta con sentori erbacei, e al palato si amplia la sensazione di lunghezza, di corpo e di volume; queste caratteristiche sono direttamente influenzate, infatti, dall'affinamento e dall'invecchiamento dei vini, ed è per questi motivi che il disciplinare stabilisce una data di immissione al consumo che non può essere antecedente al 1° novembre del secondo anno successivo alla vendemmia con un invecchiamento obbligatorio non inferiore a 24 mesi.**
Il vino Novello si presenta con un colore rosso rubino talora con sfumature violacee, profumo intenso di frutti rossi e viola, mentre al palato è morbido, leggermente acidulo, sapido**, mentre il prodotto dell'annata dei tipi Rosso e Sangiovese che ha subito il Governo presenta vivezza e rotondità** ; il vino Rosato si presenta con un colore rosato ~~**con riflessi rosso rubino**~~ **più o meno intenso**, profumi delicati, con intense note fruttate, mentre al palato è fresco, leggermente acidulo, asciutto o, talvolta, abboccato. Sia il rosso che il rosato sono influenzati, nelle caratteristiche organolettiche, dalla presenza più o meno rilevante ~~**del vitigno Sangiovese (minimo 40%, nel rosato da solo o congiuntamente al Ciliegiolo)**~~**. dei vitigni Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Syrah e Ciliegiolo, i quali possono partecipare da soli o congiuntamente per un** minimo **del 60%. Due di questi, Sangiovese e Ciliegiolo, sono espressione della storia del territorio, gli altri (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah) hanno trovato nel territorio maremmano un ambiente ideale per la loro coltivazione.**

I vini bianchi "tranquilli" presentano un colore giallo paglierino più o meno intenso, un profumo fine e delicato, talvolta con note floreali e fruttate più o meno accentuate, la cui ricchezza è in funzione della percentuale di Vermentino presente (minimo ~~**40**~~ **60**%, da solo o congiuntamente al Trebbiano toscano **o al Viognier**) e delle altre varietà a bacca bianca eventualmente utilizzate, mentre al gusto si presentano asciutti, freschi, armonici **(il tipo Bianco ha un sapore da secco ad abboccato, mentre nel Vermentino, Viognier e Ansonica è morbido e vellutato). Il vino bianco che si fregia della menzione "Riserva", inoltre, ha un profilo aromatico più ampio e complesso e una struttura più importante, ed è per questo motivo che il disciplinare di produzione prevede, prima dell'immissione al consumo, un periodo di affinamento obbligatorio non inferiore a 12 mesi.**
Le caratteristiche organolettiche risentono quindi della peculiarità di ciascuna varietà che contribuisce alla produzione del vino: alcune sono espressione della storia del territorio, come Ansonica, Trebbiano toscano o Vermentino, altre internazionali hanno trovato nel territorio maremmano un ambiente ideale per la loro coltivazione, come il Viognier, il Sauvignon o lo Chardonnay.

~~**I vini della tipologia Spumante sono caratterizzate da una spuma e da un perlage fine e persistente, presentano un colore paglierino più o meno intenso, un odore fine, fruttato, persistente, la cui intensità e complessità è influenzata dal metodo di elaborazione utilizzato (presenza di maggiori note fruttate e floreali nel metodo Martinotti, bouquet più complesso,**~~

~~**con sentori di crosta di pane e lievito nel metodo classico), mentre al sapore sono freschi, leggermente aciduli, con rotondità più o meno evidente in funzione della versione prodotta (da dosaggio zero, decisamente asciutta e secca, a extra-dry, morbida e vellutata).**~~
La tipologia Vin Santo si presenta con un colore dal **giallo** paglierino, all'ambrato, al bruno, un profumo ricco e complesso, etereo, caldo, intenso, con evidenti note di frutta matura, di uva passa e candita, mentre al gusto denota sensazioni vellutate, più o meno rotonde in funzione della versione prodotta, da secca a dolce, con una notevole lunghezza e persistenza.

I vini della tipologia Vendemmia tardiva presentano un colore da giallo paglierino intenso a giallo oro, più o meno intenso, un profumo delicato, intenso, con note di frutta matura, talvolta speziato, mentre al palato sono pieni, armonici, con una rotondità più o meno accentuata in funzione della versione prodotta, ~~**amabile**~~ **da quella asciutta** ~~**o**~~ **alla** dolce.

I vini della tipologia Passito, invece, hanno caratteristiche diverse se prodotti con uve bianche o ~~**rosse**~~ **nere** : i passiti bianchi hanno un colore da giallo dorato all'ambrato più o meno intenso, un profumo intenso, ricco, di frutta matura e candita, mentre al palato sono vellutati, ampi e complessi; i passiti rossi sono caratterizzati da un colore rosso rubino intenso, profumi intensi di frutta matura con note che richiamano il cioccolato, ampi, vinosi e complessi, mentre al palato sono vellutati, caldi, ricchi di corpo; in entrambi i casi, al palato denotano una rotondità più o meno accentuata in funzione della versione prodotta, asciutta o dolce.
La DOC «Maremma toscana» nelle categorie "vino spumante" e "vino spumante di qualità" **è riferita alle tipologie Spumante nelle versioni Bianco, Rosato, Ansonica e Vermentino, le quali, dal punto di vista analitico e organolettico, presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico. In particolare, sono caratterizzati** da una spuma e da un perlage fine e persistente, presentano un colore **giallo** paglierino più o meno intenso **(dal rosa tenue al rosa cerasuolo negli spumanti rosé),** un odore fine, fruttato, persistente, la cui intensità e complessità è influenzata dal metodo di elaborazione utilizzato (presenza di maggiori note fruttate e floreali nel metodo Martinotti, bouquet più complesso, con sentori di crosta di pane e lievito nel metodo classico), mentre al sapore sono freschi, leggermente aciduli, con rotondità più o meno evidente in funzione della versione prodotta (da dosaggio zero, decisamente asciutta e secca, a extra-dry, morbida e vellutata).
Le peculiarità dei vini «Maremma toscana» spumanti e spumanti di qualità descritti sono il risultato dell'azione delle condizioni pedoclimatiche della zona di produzione, che incidono sul potenziale enologico, evidenziando le note di freschezza dovute sia alla sapidità legata alla "presenza del mare" e dei venti marini, sia alla componente acidica e alla equilibrata componente fruttata e aromatica delle uve che, esaltata dalla corretta gestione agronomica dei vigneti, si ripercuote sui vini prodotti, rendendoli pienamente adatti ad una elaborazione in vino spumante.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).
Per tutte le categorie dei vini «Maremma toscana» ("vino", "vino spumante", "vino spumante di qualità").
L'orografia prevalentemente collinare e pedecollinare della zona di produzione, un'area di varia estensione con caratteristiche morfologiche talvolta diverse, situata nella parte meridionale della Toscana, con una quota media intorno a 140 metri s.l.m., unitamente a una pendenza media del 5%, una esposizione prevalente a sud-est e una buona ventilazione durante tutto l'anno, concorre a determinare un ambiente areato, luminoso e con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue, particolarmente vocato per la coltivazione della vite.
Anche la tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni interagiscono in modo determinante con la coltura della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche dei vini «Maremma toscana» **sia nella versione "tranquilla" (categoria vino), sia nei vini spumanti (categorie vino spumante e vino spumante di qualità)**.

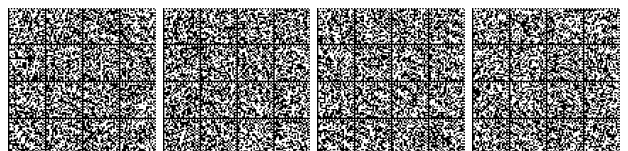
In particolare, i terreni della provincia di Grosseto si presentano, nei vari ambienti, con notevoli differenze, dovute alla diversa natura e alle diverse origini delle rocce da cui si sono formati, ma i principali tipi di terreno agrario, provenienti da rocce autoctone e particolarmente adatti allo sviluppo delle attività viticole, possono essere ricondotti ai terreni:
sabbiosi e rocciosi sciolti, poco profondi, sabbiosi e sabbioso-argillosi, che si riscontrano con notevole frequenza lungo l'intero sviluppo del retroterra maremmano e che si presentano in genere sciolti, permeabili e di modesta fertilità, con un lieve contenuto in calcare, un modesto tenore di humus, di fosforo e di potassio;
pliocenici sciolti, che si riscontrano frequentemente nelle zone collinari e pedecollinari e si presentano abbastanza sciolti, sabbiosi, calcarei e spesso frammisti a ghiaia e silice, ed al cui gruppo sono riconducibili anche i terreni sabbioso-argillosi pliocenici con tessitura prevalentemente argillosa della parte fine e buona dotazione nutritiva;
grossolani sciolti, terreni grossolani, ghiaio-sabbiosi profondi, provvisti di ciottoli calcarei e silicei, molto aridi, che si trovano prevalentemente nelle colline che contornano la piana da Follonica a Gavorrano e Ribolla;
vulcanici e mezzani, rocciosi, di natura tufacea di diversa consistenza, terreni agrari più o meno profondi sub-acidi, ricchi di scheletro, tendenzialmente aridi, dotati di buona quantità di potassio ma poveri di fosforo assimilabile, che si riscontrano soprattutto nei comuni di Pitigliano e di Sorano.
Presentano una buona predisposizione alla viticoltura anche i terreni alluvionali sciolti e mezzani calcarei, prevalenti nella valle dell'Ombrone, dell'Osa, dell'Albegna, del Fiora e del Cornia, poiché terreni profondi, freschi, mediamente fertili, piuttosto sciolti e mezzani, provvisti di calcare e poveri di fosforo.
Tutti questi tipi di terreno hanno in comune un'elevata profondità utile per lo sviluppo radicale, una buona capacità di drenaggio e una buona/moderata capacità di acqua disponibile, condizioni tali da consentire un buon sviluppo vegeto-produttivo delle coltivazioni arboree, habitat naturale per gli impianti di vigneto con conseguenti produzioni altamente qualitative, in particolare se coltivati con l'ausilio di pratiche agronomiche e gestionali dei suoli corrette (quali potatura verde ed alta densità di impianto) e basse rese produttive.
Il clima della zona di produzione risulta temperato (sublitorale per la maggior parte del territorio, caldo nella fascia costiera, fresco nell'area amiatina), di tipo mediterraneo, caratterizzato da temperature miti, una discreta piovosità (media intorno ai 750 mm/anno), con scarse piogge estive (intorno agli 80-100 mm) e un'aridità piuttosto prolungata nella primavera e accentuata nei mesi estivi – tanto da far riscontrare lievi stress idrici nelle fasi che precedono la maturazione dell'uva –, da ottimi valori dell'indice bioclimatico di Huglin (tra 2100 e 2500°C-giorno), da una buona temperatura media annuale (tra i 12 e i 16°C a seconda delle aree, con una media intorno a 14,5°C), unita ad una ventilazione sempre presente anche nel periodo primaverile-estivo grazie alle brezze di Maestrale che soffiano nelle ore più calde della giornata, contribuendo a regolare le temperature ed a creare un ambiente sfavorevole alle malattie parassitarie.
Il clima sopra descritto, unito ad una temperatura piuttosto elevata, con ottima insolazione, nei mesi di settembre-ottobre e buone escursioni termiche tra giorno e notte, consente alla vite di ottenere un giusto equilibrio vegetativo, permettendo una lenta, graduale e ottimale maturazione fisiologica delle uve, **con l'esaltazione e il mantenimento del corredo aromatico consentendo, unitamente ad un buon quadro acidico, la produzione di vini freschi e armonici e** contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche dei vini «Maremma toscana».

In particolare, il quadro climatico sopra descritto, grazie al quale le temperature massime sono pienamente sopportabili dalla vite anche in piena estate, unitamente alle buone escursioni termiche mano a mano che si avvicina il periodo vendemmiale, risultano particolarmente favorevoli per la produzione delle uve destinate sia alla produzione di vini "tranquilli", freschi ed equilibrati, sia all'ottenimento di partite che saranno successivamente elaborate nelle versioni spumante.

La qualità e le caratteristiche dei vini «Maremma toscana» sono altresì strettamente connesse ai fattori umani descritti nella parte A.2.
È infatti molto rilevante l'apporto degli operatori del territorio che con le loro capacità e la loro professionalità, frutto dell'evoluzione agronomica, scientifica e tecnologica e forti di una tradizione che è millenaria e va dall'epoca etrusca a quella romana, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, citazioni e testimonianze storiche, contribuiscono alla produzione di vini di notevole livello qualitativo, rappresentativi dell'espressione e tipicità del territorio della Maremma grossetana.

~~**La millenaria storia vitivinicola riferita al territorio della Maremma grossetana, dall'epoca etrusca a quella romana, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, citazioni e testimonianze storiche, è la prova fondamentale della stretta connessione e interazione tra i fattori umani e la qualità e le caratteristiche peculiari dei vini «Maremma toscana».**~~
È la testimonianza, perciò, di come l'intervento dell'uomo in questo particolare territorio abbia tramandato, nel corso dei secoli, le tecniche tradizionali di coltivazione della vite ma anche le rituali prassi enologiche, le quali, tuttavia, in epoca moderna, sono state migliorate e affinate, grazie all'indiscutibile progresso scientifico e tecnologico. ~~**, fino ad ottenere i vini «Maremma toscana», le cui caratteristiche peculiari sono specificamente descritte all'articolo 6 del disciplinare di produzione.**~~
Parlare di presupposti viticoli etruschi in questa zona appare ovvio, tali e tante sono le testimonianze ~~**(il vasellame reperito in molte delle aree archeologiche presenti sul territorio, i palmenti disseminati sul suolo maremmano e dell'isola del Giglio ne sono una prova),**~~ che continuano in epoca romana fino al medioevo, nel corso del quale la vite acquistò particolare importanza come pianta colonizzatrice, tanto che governanti e feudatari riconobbero la necessità di concedere terre adatte per questa coltura e di stabilirne la protezione con apposite norme statutarie. ~~**; particolare importanza ebbe, in questo periodo, la famiglia degli Aldobrandeschi, di origine certa longobarda che impostò la propria contea attorno al Castello di Santa Fiora e dominò queste contrade fino al 1439, quando la Contea passò agli Sforza.**~~
E furono molti gli studiosi, di epoche successive, che riconobbero i pregi delle uve di questo territorio e l'eccellenza dei vini prodotti.
Alla fine del 1500, Bacci così descriverà queste campagne "…situate nel cuore dell'Etruria, godono di molti pregi, sono esposte da una parte al vento che spira da settentrione dalle falde del monte Amiata e dall'altra, estendendosi verso mezzogiorno, godono anche di quello australe che dona loro calore…". Quale migliore incipit per identificare un territorio viticolo; e infatti, la zona era ricca "…di ottimi vini, soprattutto rossi, sinceri, e chiarificati con null'altro che la semplice fermentazione dei tini". Ve ne erano anche di bianchi, mescolati con dolci moscatelli, com'era di moda all'epoca.
Tre secoli più tardi, il dott. Villafranchi-Giorgini (1847) cita un tronco di vite di dimensioni eccezionali proveniente da Valle Castagneta, mentre l'enotecnico Luigi Vivarelli parla diffusamente di sistemi di allevamento della vite, affermando che, in Maremma, è già ampiamente diffusa la vigna specializzata allevata a cordone speronato. Tra le testimonianze più significative ed esaurienti, quelle del dott. Alfonso Ademollo, riconducibili a una relazione all'inchiesta parlamentare Jacini (1884), si soffermano lungamente sulla vocazione viticola della Maremma. ~~**; nella stessa relazione, che fotografa perfettamente la situazione della viticoltura maremmana alla fine del 1800, egli afferma che le varietà coltivate sono numerose, alcune "internazionali" perfettamente adattate al territorio, il quale viene ritenuto altamente vocato alla coltura della vite (per cinque sesti della superficie), mancando periodi di caldo o di freddo eccessivi e grazie anche ai terreni leggeri e permeabili, dovuti a sabbie, rocce decomposte, detriti vulcanici e ciottolame. Inoltre, relativamente ai pregi e difetti del vino prodotto sul territorio maremmano, egli si esprime in modo molto positivo, tanto da affermare che il vino è prodotto in ogni parte della provincia, sia in aree pianeggianti che montuose.**~~
In tutti questi secoli, lo sviluppo dell'agricoltura maremmana è sempre stato accompagnato da un'affermazione della viticoltura e, di pari passo, da una forte valenza della tradizione vinicola,

spesso perpetrata dai monaci benedettini nei periodi più bui del basso medioevo, e oggi ancora riscontrabile percorrendo il territorio, dove non di rado è possibile trovare vecchie cantine presenti nelle vie dei paesi o, addirittura, scavate nel tufo probabilmente già al tempo degli etruschi, ma anche partecipando a una delle tante Sagre o Feste dedicate alla Vendemmia o al Vino (quelle di Scansano e di Cinigiano vantano una storia di quasi mezzo secolo).
~~All'inizio del XX° secolo, la viticoltura in provincia di Grosseto, come in altre aree del Paese, conobbe un periodo di crisi, con una polverizzazione delle proprietà diretto coltivatrici e diffuse forme di conduzione mezzadrile, sfavorevoli alla espansione della specializzazione viticola, senza però portare a modifiche sostanziali della superficie vitata, ma, con i decenni successivi, si moltiplicarono le iniziative di molti proprietari intese a sviluppare una viticoltura più moderna e razionale, anche con l'innesto di nuove cultivar, aiutate dai tecnici e dalle associazioni.~~
~~Con il trascorrere degli anni, la nascita delle prime cantine cooperative e il contributo proveniente dall'attività di sperimentazione e di studio condotta sul territorio dalle istituzioni pubbliche (provincia di Grosseto, Università degli Studi di Firenze e di Pisa) e da parte delle aziende private, si crearono così i presupposti per richiedere il riconoscimento dell'indicazione geografica (I.G.) "Maremma Toscana" Bianco e Rosso con decreto ministeriale 22 marzo 1988, sostituita successivamente, col decreto ministeriale 9 ottobre 1995, con l'indicazione geografica tipica (IGT) "Maremma Toscana". Alla fine degli anni '90, tuttavia, si fece più forte la consapevolezza che il territorio della Maremma grossetana poteva aspirare al riconoscimento della denominazione di origine controllata per i vini prodotti nella zona, rafforzata anche dalla nascita, nel 2004, del Distretto Rurale, che comprende l'intero territorio amministrativo provinciale, nato con l'obiettivo di realizzare un "Sistema territoriale di qualità" in modo da concorrere alla crescita e allo sviluppo economico e sociale del territorio, che ha consentito di avviare un percorso di valorizzazione delle produzioni locali di qualità e delle biodiversità della Maremma, in primis di quelle inerenti la filiera vitivinicola. Dopo un lungo percorso, il riconoscimento della DOC avvenuto nel corso del 2011 ha l'intento di valorizzare i vini ottenuti su questa area, in modo da evidenziarne le peculiarità e le ottime caratteristiche qualitative.~~

La storia e la tradizione del territorio vitivinicolo maremmano è importante, ma lo è, allo stesso tempo, il contributo degli operatori. Esso è essenziale nella gestione del vigneto fino alla raccolta delle uve, ma risulta determinante anche un corretto utilizzo della tecnologia di cantina al fine di preservare il livello qualitativo dei prodotti introdotti. Al fine di conseguire gli obiettivi di qualità, gli operatori adeguano il processo di vinificazione delle uve in relazione alla varietà e alle successive tecniche di affinamento ed elaborazione dei relativi vini, adottando in particolare adeguate pressature delle uve e fermentazioni a temperatura controllata, grazie anche al significativo processo di innovazione tecnologico che consente agli operatori di disporre di attrezzature di livello avanzato per la gestione del processo produttivo contribuendo così al mantenimento delle peculiari caratteristiche organolettiche dei vini.
Nella produzione dei vini spumanti l'apporto dell'innovazione tecnologica è stato, se possibile, ancor di maggiore aiuto, mediante la messa a punto di impianti di elaborazione in autoclave sempre più efficienti o la fornitura di attrezzature più adeguate per l'elaborazione con rifermentazione in bottiglia, consentendo, perciò, di esaltare le peculiarità organolettiche dei vini spumanti ottenuti nel territorio maremmano, in particolare per la freschezza, la mineralità e le note fruttate e floreali, che costituiscono l'espressione di un ambiente vocato alla produzione di vini bianchi e rosati anche in versione spumante.
Le peculiarità dei vini «Maremma toscana» sono dunque l'espressione di caratteri di unicità e di distintività, che sono il frutto dell'interazione armonica tra l'attività dell'uomo e il complesso dei fattori ambientali.

Articolo 10
(Riferimenti alla struttura di controllo)

10.1 Nome e indirizzo dell'organismo di controllo:

Valoritalia s.r.l. - società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane
Via XX Settembre, 98/g
00185 - Roma
Tel.: +39 06 45437975
Fax: +39 06 45438908
e-Mail: info@valoritalia.it

La Società Valoritalia s.r.l - società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane - è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.

Allegato n. 1
Vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana per il vino "Maremma toscana" DOC

Nome
ABRUSCO N.
ALBANA B.
ALBAROLA B.
ALEATICO N.
ALICANTE N.
ALICANTE BOUSCHET N.
ANCELLOTTA N.
ANSONICA B.
BARBERA N.
BARSAGLINA N.
BIANCONE B.
BONAMICO N.
BRACCIOLA NERA N.
CABERNET FRANC N.
CABERNET SAUVIGNON N.
CALABRESE N.
CALORIA N.
CANAIOLO BIANCO B.
CANAIOLO NERO N.
CANINA NERA N.
CARIGNANO N.
CARMENERE N.
CESANESE D'AFFILE N.
CHARDONNAY B.
CILIEGIOLO N.

CLAIRETTE B.
COLOMBANA NERA
COLORINO N.
DURELLA B.
FIANO B.
FOGLIA TONDA N.
GAMAY N.
GRALIMA N.
GRAND NOIR N.
GRATENA N.
GRECHETTO B.
GRECO B.
GROPPELLO DI S. STEFANO N.
GROPPELLO GENTILE N.
INCROCIO BRUNI 54 B.
LAMBRUSCO MAESTRI
LIVORNESE BIANCA B.
MALBECH N.
MALVASIA BIANCA DI CANDIA B.
MALVASIA BIANCA LUNGA B.
MALVASIA ISTRIANA B.
MALVASIA N.
MALVASIA NERA DI BRINDISI N.
MALVASIA NERA DI LECCE N.
MAMMOLO N.
MANZONI BIANCO B.
MARSANNE B.
MAZZESE N.
MERLESE N.
MERLOT N.
MONDEUSE N.
MONTEPULCIANO N.
MOSCATO BIANCO B.
MOSCATO D'AMBURGO N.
MOUVÉDRE N.
MÜLLER THURGAU B.
NOCCHIANELLO BIANCO B.
NOCCHIANELLO NERO N.
ORPICCHIO B.
PETIT MANSENG B.
PETIT VERDOT N.
PINOT BIANCO B.
PINOT GRIGIO G.
PINOT NERO N.
POLLERA NERA N.
PRUGNOLO GENTILE N.
PUGNITELLO
REBO N.
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.
RIESLING B.
RIESLING ITALICO B.
ROUSSANE B.
SAGRANTINO N.
SANFORTE N.
SANGIOVESE N.
SAUVIGNON B.
SCHIAVA GENTILE
SEMILLON B.
SYRAH N.
TEMPRANILLO N.
TEROLDEGO N.
TRAMINER AROMATICO Rs
TREBBIANO TOSCANO B.
VERDEA B.
VERDELLO B.
VERDICCHIO BIANCO B.
VERMENTINO B.
VERMENTINO NERO N.
VERNACCIA DI S. GIMIGNANO B
VIOGNER B.

Allegato n. 2
Elenco delle Unità Geografiche Aggiuntive

Elenco dei Comuni:
- Grosseto
- Arcidosso
- Campagnatico
- Castel del Piano
- Castell'Azzara
- Castiglione della Pescaia
- Cinigiano
- Civitella Paganico
- Follonica
- Gavorrano
- Isola del Giglio
- Magliano in Toscana
- Manciano
- Monterotondo Marittimo
- Montieri
- Orbetello
- Roccalbegna
- Roccastrada
- Santa Fiora
- Scarlino
- Seggiano
- Semproniano
- Sorano

Elenco delle Frazioni:

nel comune di Grosseto:
- Alberese
- Marina di Grosseto
- Batignano
- Braccagni
- Rispescia
- Istia d'Ombrone
- Roselle
- Montepescali

nel comune di Arcidosso:
- Stribugliano
- Bagnoli

- Salaiola
- Montelaterone
- Macchie Zancona

nel comune di Campagnatico:
- Arcille
- Marrucheti
- Montorsaio
- Sant'Antonio

nel comune di Capalbio:
- Carige
- Torba
- Pescia Fiorentina

nel comune di Castel del Piano:
- Montenero
- Montegiovi

nel comune di Castell'Azzara:
- Selvena

nel comune di Castiglione della Pescaia:
- Vetulonia
- Tirli
- Buriano

nel comune di Cinigiano:
- Borgo Santa Rita
- Castiglioncello Bandini
- Monticello Amiata
- Castel Porrona
- Poggi del Sasso
- Sasso d'Ombrone

nel comune di Civitella Paganico:
- Monte Antico
- Civitella Marittima
- Paganico
- Casale di Pari
- Pari

nel comune di Gavorrano:
- Giuncarico
- Caldana
- Ravi
- Bivio di Ravi
- I Forni
- Castellaccia
- Casteani
- Bagno di Gavorrano
- Castel di Pietra
- Filare
- Grilli
- Potassa

nel comune di Magliano in Toscana:
- Pereta
- Collecchio
- Montiano

nel comune di Manciano:
- Marsiliana
- Montemerano
- Poderi di Montemerano
- Saturnia
- Poggio Murella
- Poggio Fuoco
- San Martino sul Fiora
- Capanne
- Sgrilla
- Cavallini
- Guinzoni

nel comune di Massa Marittima:
- Tatti
- Valpiana
- Perolla
- Ghirlanda
- Montebamboli
- Cura Nuova
- Prata
- Capanne
- La Pesta
- Niccioleta

nel comune di Monte Argentario:
- Porto Santo Stefano
- Porto Ercole

nel comune di Monterotondo Marittimo:
- Frassine

nel comune di Montieri:
- Boccheggiano
- Gerfalco
- Travale

nel comune di Orbetello:
- Albinia
- Fonteblanda
- Talamone
- Ansedonia
- La Polverosa
- San Donato

nel comune di Pitigliano:
- Casone
- Collina
- Conatelle
- Filetta
- La Rotta
- La Prata
- Malpasso
- Il Piano
- Valle Palombata

- Corano
- Bagnolungo
- Fratenuti
- San Martino – Madonna delle Grazie
- Pietramora
- Poggio Grillo
- Crocignano
- Naioli
- Vallebuia
- Bellavista
- Belvedere
- Poggio Lombardello
- Gradone
- Selvicciola
- Trigoli
- Vacasio
- Doganella
- Annunziata
- Fiora – Meletello
- Felcetoni
- Poggio Rota
- Rusceti
- San Pietro
- Turiano
- Valle Morta
- Valle Orsaia
- Formica
- Poggio Cavalluccio
- Rimpantoni
- Roccaccia
- Rompicollo
- Pantano
- Poggio Lepre
- Ortale
- Sconfitta
- Vuglico
- Pian di Morrano
- Bottinello
- Ornelleta
- Pantalla
- Pian D'Arciano
- Porcarecce
- Ripignano
- Spinicci
- Insuglieti – Le Sparne

nel comune di Roccalbegna:
- Cana
- Santa Caterina
- Triana
- Vallerona

nel comune di Roccastrada:
- Montemassi
- Ribolla
- Roccatederighi
- Sticciano
- Sassofortino
- Torniella
- Piloni

nel comune di Santa Fiora:
- Bagnolo
- Bagnore

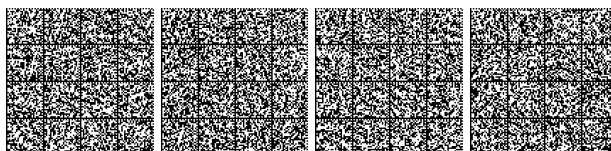
nel comune di Scansano:
- Poggioferro
- Pomonte
- Murci
- Pancole
- Montorgiali
- Polveraia
- Baccinello

nel comune di Seggiano:
- Pescina

nel comune di Semproniano:
- Catabbio
- Cellena
- Petricci
- Rocchette

nel comune di Sorano:
- Filetta
- Vignamurata
- Pian di Conati
- Elmo
- Montebuono

20A03154

MARIO DI IORIO, *redattore* DELIA CHIARA, *vice redattore*

(WI-GU-2020-GU1-154) Roma, 2020 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.

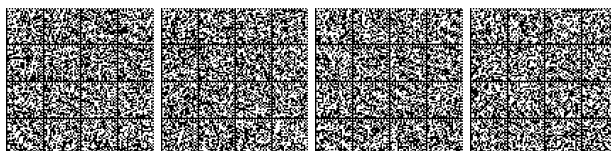
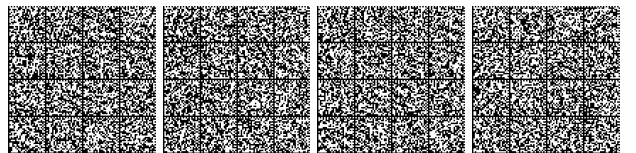
MODALITÀ PER LA VENDITA

La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni dell'Istituto sono in vendita al pubblico:

- **— presso il punto vendita dell'Istituto in piazza G. Verdi, 1 - 00198 Roma ☎ 06-8549866**
- **— presso le librerie concessionarie riportate nell'elenco consultabile sui siti www.ipzs.it e www.gazzettaufficiale.it**

L'Istituto conserva per la vendita le Gazzette degli ultimi 4 anni fino ad esaurimento. Le richieste per corrispondenza potranno essere inviate a:

Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.
Vendita Gazzetta Ufficiale
Via Salaria, 691
00138 Roma
fax: 06-8508-3466
e-mail: informazioni@gazzettaufficiale.it

avendo cura di specificare nell'ordine, oltre al fascicolo di GU richiesto, l'indirizzo di spedizione e di fatturazione (se diverso) ed indicando i dati fiscali (codice fiscale e partita IVA, se titolari) obbligatori secondo il DL 223/2007. L'importo della fornitura, maggiorato di un contributo per le spese di spedizione, sarà versato in contanti alla ricezione.

GAZZETTA UFFICIALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA

CANONI DI ABBONAMENTO (salvo conguaglio)
validi a partire dal 1° OTTOBRE 2013

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE I (legislativa)

		CANONE DI ABBONAMENTO	
Tipo A	Abbonamento ai fascicoli della Serie Generale, inclusi tutti i supplementi ordinari:		
	*(di cui spese di spedizione € 257,04)**	- annuale	€ **438,00**
	*(di cui spese di spedizione € 128,52)**	- semestrale	€ **239,00**
Tipo B	Abbonamento ai fascicoli della 1ª Serie Speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte Costituzionale:		
	*(di cui spese di spedizione € 19,29)**	- annuale	€ **68,00**
	*(di cui spese di spedizione € 9,64)**	- semestrale	€ **43,00**
Tipo C	Abbonamento ai fascicoli della 2ª Serie Speciale destinata agli atti della UE:		
	*(di cui spese di spedizione € 41,27)**	- annuale	€ **168,00**
	*(di cui spese di spedizione € 20,63)**	- semestrale	€ **91,00**
Tipo D	Abbonamento ai fascicoli della 3ª Serie Speciale destinata alle leggi e regolamenti regionali:		
	*(di cui spese di spedizione € 15,31)**	- annuale	€ **65,00**
	*(di cui spese di spedizione € 7,65)**	- semestrale	€ **40,00**
Tipo E	Abbonamento ai fascicoli della 4ª Serie Speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni:		
	*(di cui spese di spedizione € 50,02)**	- annuale	€ **167,00**
	*(di cui spese di spedizione € 25,01)**	- semestrale	€ **90,00**
Tipo F	Abbonamento ai fascicoli della Serie Generale, inclusi tutti i supplementi ordinari, ed ai fascicoli delle quattro serie speciali:		
	*(di cui spese di spedizione € 383,93)**	- annuale	€ **819,00**
	*(di cui spese di spedizione € 191,46)**	- semestrale	€ **431,00**

N.B.: L'abbonamento alla GURI tipo A ed F comprende gli indici mensili

PREZZI DI VENDITA A FASCICOLI
(Oltre le spese di spedizione)

Prezzi di vendita:	serie generale	€ 1,00
	serie speciali (escluso concorsi), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
	fascicolo serie speciale, concorsi, prezzo unico	€ 1,50
	supplementi (ordinari e straordinari), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

PARTE I - 5ª SERIE SPECIALE - CONTRATTI PUBBLICI

*(di cui spese di spedizione € 129,11)**	- annuale	€ **302,47**
*(di cui spese di spedizione € 74,42)**	- semestrale	€ **166,36**

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE II

*(di cui spese di spedizione € 40,05)**	- annuale	€ **86,72**
*(di cui spese di spedizione € 20,95)**	- semestrale	€ **55,46**

Prezzi di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione (oltre le spese di spedizione) € 1,01 (€ 0,83 + IVA)

Sulle pubblicazioni della 5ª Serie Speciale e della Parte II viene imposta I.V.A. al 22%.
Si ricorda che, in applicazione della legge 190 del 23 dicembre 2014 articolo 1 comma 629, gli enti dello Stato ivi specificati sono tenuti a versare all'Istituto solo la quota imponibile relativa al canone di abbonamento sottoscritto. Per ulteriori informazioni contattare la casella di posta elettronica abbonamenti@gazzettaufficiale.it.

RACCOLTA UFFICIALE DEGLI ATTI NORMATIVI

Abbonamento annuo		€ **190,00**
Abbonamento annuo per regioni, province e comuni - SCONTO 5%		€ **180,50**
Volume separato (oltre le spese di spedizione)	€ 18,00	

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

Per l'estero, i prezzi di vendita (in abbonamento ed a fascicoli separati) anche per le annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, devono intendersi raddoppiati. Per il territorio nazionale, i prezzi di vendita dei fascicoli separati, compresi i supplementi ordinari e straordinari, relativi anche ad anni precedenti, devono intendersi raddoppiati. Per intere annate è raddoppiato il prezzo dell'abbonamento in corso. Le spese di spedizione relative alle richieste di invio per corrispondenza di singoli fascicoli vengono stabilite di volta in volta in base alle copie richieste. Eventuali fascicoli non recapitati potranno essere forniti gratuitamente entro 60 giorni dalla data di pubblicazione del fascicolo. Oltre tale periodo questi potranno essere forniti soltanto a pagamento.

N.B. - La spedizione dei fascicoli inizierà entro 15 giorni dall'attivazione da parte dell'Ufficio Abbonamenti Gazzetta Ufficiale.

RESTANO CONFERMATI GLI SCONTI COMMERCIALI APPLICATI AI SOLI COSTI DI ABBONAMENTO

* tariffe postali di cui alla Legge 27 febbraio 2004, n. 46 (G.U. n. 48/2004) per soggetti iscritti al R.O.C.